BRIOCHE DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:

15 g de fermento de pão

1 dl de leite morno

500 g de farinha

5 ovos

200 g de manteiga

15 g de sal açúcar (a gosto)

RECHEIO:

Recheio:

1 colher (sopa) de azeite

100 g de bacon

1 cebola

1 dente de alho

1 pimento vermelho

500 g de peito de frango

1 dl de caldo de aves

1 gema de ovo

sal e pimenta

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo uma panela com o azeite e junte depois o bacon, o alho e a pimenta, tudo picado.

Deixe refogar um pouco, adicione o peito de frango cortado em tiras, refresque com o caldo de aves e deixe cozinhar por mais 10 minutos.

Retifique os temperos, retire do fogo e deixe arrefecer.

Abra a massa em pequenas porções e coloque no centro de cada uma, um pouco do recheio.

Feche a massa sobre o recheio, formando bolas.

Finalmente, pincele com a gema e leve ao forno durante 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18031-brioche-de-frango.html