

FOCACCIA MEGA FÁCIL

INGREDIENTES

COBERTURA OPCIONAL:

Cobertura opcional: azeitonas pretas
queijo parmesão ralado e manjericão
queijo parmesão ralado e alecrim
azeite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador água morna, açúcar, sal, ovo e o azeite.

Misture numa vasilha com a batata, alecrim e a farinha aos poucos.

Amasse até envolver tudo, enfarinhe uma superfície e trabalhe a massa (ela é grudenta mesmo).

Unte uma forma grande com azeite e arrume a massa abrindo com as mãos.

Fure com os dedos, a massa fica na espessura de um dedo e meio de altura.

Deixe crescer em um ambiente sem corrente de ar, até dobrar de volume.

Salpique queijo ralado a gosto, azeitonas pretas picadas, manjericão fresco picado e um fio de azeite.

Leve para assar em forno preaquecido a 180º C por mais ou menos 45 minutos ou até perceber que a massa está dourada nas laterais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18084-focaccia-mega-facil.html>