

SALGADO ASSADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

30 g de fermento biológico

3 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara e 1/2 de água morna

2 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de margarina

gema de ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, coloque a farinha e o sal, depois misture e reserve.

Em um pote menor, adicione o fermento e o açúcar, depois misture até dissolver o conteúdo.

Adicione o óleo e 1/2 xícara de água morna ao fermento dissolvido no açúcar.

Junte essa mistura à farinha e acrescente uma xícara de água morna que sobrou.

Acrescente a margarina em temperatura ambiente, depois mexa até obter uma massa homogênea.

Transfira para uma superfície plana, para sovar a massa por aproximadamente 5 minutos.

Em um recipiente maior, deixe descansar por aproximadamente 50 minutos coberto por um pano, para que dobre de volume.

Depois divida a massa em duas partes, com a primeira metade faça cinco bolas de massa de aproximadamente 100 g e abra com rolo de massas e modele a seu gosto.

Adicione o recheio de sua preferência e depois pincele gema de ovo por cima da massa para dar o brilho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21315-salgado-assado.html>