FOGAZZA DELICIOSA!!

INGREDIENTES

450 ml de leite morno (mais ou menos 1 e 1/2 xícaras de chá)

1 colher (sopa) de fermento seco para pão

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

1 kg de farinha de trigo (preferência tipo 1)

4 colheres (sopa) de azeite ou óleo

recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o fermento e o açúcar e misture bem.

Adicione o leite morno, mexa durante 30 segundos.

Coloque o azeite e misture.

Em seguida adicione a farinha de trigo (não coloque todo o pacote, deixe sempre um pouco, para adicionar conforme a necessidade).

Mexa bem e sove bastante.

Acrescente o sal enquanto estiver sovando.

Após o processo, deixe descansar por 30 minutos.

Faça bolinhas pequenas e deixe numa superfície lisa e enfarinhada.

Deixa descansar por mais alguns minutos.

Abra as bolinhas com um rolo em formato de esfihas.

Coloque uma do lado da outra e deixe descansar mais um pouco.

Com um algodão úmido, umedeça as bordas dos discos para facilitar o fechamento das fogazzas.

Coloque o recheio de sua preferência.

Feche-as virando as bordas pra não abrir.

Frite em óleo quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23809-fogazza-deliciosa.html