

FOGAZZA FÁCIL DO PAPAI

INGREDIENTES

50 g de fermento fresco de pão (biológico)

5 colheres (sopa) de óleo de comida

300 ml de leite morno

750 g de farinha de trigo aproximadamente

1 colher de sal

1 pitada de açúcar

recheio que desejar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela o fermento biológico e adicione o sal e o óleo.

Mexa até derreter o fermento.

Adicione o leite morno e mexa.

Adicione aos poucos a farinha de trigo (comece com 500 g e pode usar até 1 kg e 200 g de farinha para dar o ponto na massa).

Mexa até ficar uma massa homogênea sem grudar.

Faça um rolinho com a massa e divida em pequenas bolinhas.

Abra a massa com rolo ou garrafa e recheie com que desejar.

Feche a massa que nem pastel.

Após fechar, é só fritar e se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27121-fogazza-facil-do-papai.html>