

## MEIA-LUA DE SALAME

### INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de óleo  
6 colheres (sopa) de manteiga  
1 xícara (chá) de leite morno  
30 g de fermento biológico fresco  
4 colheres (sopa) de maisena  
1 xícara (chá) de água  
3 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (café) de sal  
4 ovos  
7 xícaras (chá) de farinha de trigo  
3 xícaras (chá) de salame triturado  
ovos batidos para pincelar  
gergelim para polvilhar  
óleo para untar

### MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador, menos a farinha e o salame.

Coloque em uma tigela e adicione a farinha aos poucos, amassando até desgrudar das mãos.

Deixe descansar por 20 minutos.

Abra a massa e corte em círculos.

Distribua o salame e umedeça as bordas.

Dobre ao meio, formando meias-luas e pincele com ovo.

Polvilhe com gergelim, coloque em uma assadeira untada com óleo e asse por 20 minutos.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/27688-meia-lua-de-salame.html>