

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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