

FOGAZZA PERFEITA

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite morno
- 3 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de chá fermento biológico seco ou fresco

MODO DE PREPARO

Misturar e amassar até ficar no ponto homogênea (pode-se usar máquina de pão para amassar a massa).

Cobrir a massa e deixar descansar por, pelo menos, vinte minutos.

Use o recheio que desejar.

Esta receita pode ser frita no óleo ou em fritadeira sem óleo (coloque na forma da fritadeira).

Na fritadeira deixe em média por oito minutos a 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29346-fogazza-perfeita.html>