

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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