

PRETZEL DA GIGI

INGREDIENTES

120 ml de água morna
360 gr de farinha de trigo sem fermento
15 gr de fermento em grãos (1 e 1/2 sachê de 10 gr)
120 ml de leite morno
1 colher de café de sal
3 colheres de sopa de açúcar
100 gr de margarina
farinha de trigo para untar
açúcar e canela para cobertura a gosto

MODO DE PREPARO

BASE DA RECEITA:

Base da receita: Acrescente no liquidificador, a água, o leite, o ovo, o fermento, o sal, a margarina e o açúcar.

Bata por 5 minutos.

Em um bowl, coloque a farinha, despeje aos poucos a mistura do liquidificador e mexa bem.

Caso seja necessário, acrescente um pouco mais de farinha, até que a massa comece a se desprender das paredes do bowl.

Coloque a massa em uma superfície lisa e inicie o processo de sovar.

Quanto mais farinha, mais pesada ficará a massa, e isso não queremos.

Após sovar, reserve a massa e deixe descansar por pelo menos 1 hora ou até duplicar o tamanho.

Abra a massa, formando um quadrado com aproximadamente 2 cm de espessura.

Corte-a em tiras de aproximadamente 3 cm.

Enrole esticando formando uma tira redondinha de aproximadamente 1,5 cm.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo.

Deposite os biscoitinhos e leve ao forno aquecido a 200°C, por aproximadamente 12 minutos.

Este tempo pode variar um pouco de forno para forno.

Observe se o biscoitinho começar a dourar, retire.

COBERTURA:

Cobertura: Leve aproximadamente 150 gr de margarina em uma tigela e dissolva-a em banho-maria.

Passa com um pincel sobre o biscoito na hora de aplicar a cobertura.

Misture o açúcar e a canela em pó e aplique sobre o biscoito untado com margarina líquida.

Pronto! Agora é só se deliciar!!

Você poderá fazer outras coberturas como chocolate, doce de leite, granulado etc.....fica a seu gosto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30159-pretzel-da-gigi.html>