

FOGAZZA

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de óleo

4 colheres (sopa) açúcar

1 colher sal rasa

2 colheres de fermento biológico

2 copos água morna

farinha de trigo até dar o ponto

tomate

mozzarella

oregano

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o óleo, açúcar, o sal, o fermento e a água.

Colocar farinha até dar o ponto de pão .

Deixe crescer, coloque uma bolinha em um copo com água, quando a bolinha boiar está no ponto.

Abra a massa com um rolo, deixando um pouco grossa.

Faça discos redondos de massa e coloque mozzarella, salada de tomate em vinagrete sem sementes, muito orégano e uma pitada de sal. Feche e frite as fogazzas até dourar.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35342-fogazza.html>