

# 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>