

SALGADINHO DE BACON E AMEIXA SECA

INGREDIENTES

- 1 pacote de gordura hidrogenada
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 lata de guaraná antártica (ainda quente)
- 1 pitada de sal
- 1 gema de ovo (para pincelar depois de pronto)

MODO DE PREPARO

- Frite o bacon e deixe escorrer em um papel toalha (reserve).
- Corte as ameixas secas e tire o caroço (reserve).
- Coloque os ingredientes em um pirex grande.
- Misture todos os ingredientes.
- Peque pedaços e estique com o rolo (não estique até afinar demais).
- Coloque o bacon e a ameixa no centro.
- Dobre a massa e corte com a ajuda de um copo.
- Arrume os salgadinhos no tabuleiro (3 tabuleiros grandes).
- Preaqueça o forno durante 5 minutos.
- Passa com a ajuda de um pincel a gema sobre os salgadinhos.
- Leve o tabuleiro ao forno e espere dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35713-salgadinho-de-bacon-e-ameixa-seca.html>