

BENGALINHAS RECHEADAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg farinha trigo
100 g fermento de pão fresco
4 ovos
1 xícara de margarina
1 pitada de sal
200 g de açúcar união
2 copos de água natural em temperatura ambiente

RECHEIO:

Recheio: De frango:
2 peitos de frango refogados
cebola
alho
cheiro verde
2 colheres faria trigo para fazer o creme
De queijo, presunto e orégano:
250 g de cada passados no ralador
salpique o orégano
De linguiça:
Qualquer qualidade, frigar inteira e picar reservando para rechear

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma bacia plástica coloque a farinha e com a ajuda de uma espátula afaste a farinha para os lados. No meio acrescente o açúcar, o fermento e a água aos poucos. Mexa para dissolver o fermento. Coloque a margarina, os ovos e todo o restante da água. Misture tudo, se for necessário polvilhe farinha aos poucos até dar o ponto da massa homogênea. Sovar bastante até a massa desprender da mão, polvilhando farinha.

Deixar a massa descansar por 1 hora ou até dobrar de volume.

Levar para um balcão ou mesa.

Fazer as bengalinhas com recheio de sua preferência.

Pincelar com gema e levar ao forno por 25 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37289-bengalinhas-recheadas.html>