

# 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.  
Mexe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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