

ROSCA DE CALABRESA DA DANIELE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500g de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
25 g de fermento biológico fresco
250 ml de leite
1 ovo
100 g de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 500 g de linguiça calabresa picada em cubos
1 cebola grande cortada em cubos
2 tomates cortados em cubos
orégano, pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha com o sal e o açúcar.

Faça um buraco no centro e coloque o fermento, o leite morno e o ovo. Misture tudo com a ajuda de uma colher de pau até formar uma massa homogênea.

Acrescente a manteiga em temperatura ambiente.

Amasse bem, cubra a massa e deixe descansar 30 minutos.

Tire o ar da massa misture os ingredientes do recheio refogados e divida-a em bolinhas ou no formato que preferir.

Deixe descansar até outros 30 minutos.

Coloque na assadeira já untada, faça um pequeno corte na parte superior de cada bolinha, pincele com ovo e coloque no forno em temperatura média até dourarem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41922-rosca-de-calabresa-da-daniele.html>