BOQUIFO

INGREDIENTES

MASSA BÁSICA:

Massa básica:2 xícaras de farinha de rosca

1 xícara de farinha de trigo

1 ovo

2 colheres de sopa de manteiga

3 colher de sopa de molho de tomate

1 colher de café de fermento biológico

½ xícara de água filtrada

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:400 g de linguiça

Água

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: É muito importante deixar o recheio no preparo enquanto faz a massa a massa.

Pique a linguiça em pedaços pequenos e coloque dentro de uma panela pequena. Cubra de água e deixe-o ferver.

Se começar a ferver não se preocupe em desligar.

Antes de começar a fazer a massa é importante estar sendo feito o recheio, pois a água quente irá derreter a manteiga. Caso queira dar a primeira fervura na linguiça pra tirar a gordura e também fazer a higienização contra contaminação faça, e deixe ferver de novo. Para não precisar ferver duas vezes, pode comprar a linguiça industrializada na embalagem a vácuo.

MASSA:

Massa:Numa tigela acrescente 1 xícara de farinha de trigo, 1 xícara de farinha de rosca e o fermento em pó biológico. Misture até que fique de cor homogênea.

acrescente a ½ xícara de água deixando-a homogênea.

Acrescente o ovo, a manteiga, o molho de tomate e a linguiça junto com a água e o sal a gosto.

Misture bem até a massa ficar homogênea.

Adicione a linguiça com água e misture, deve ficar meio mole como se fosse massa de bolo.

Jogue a mistura toda em um tabuleiro não untado, ou seja, limpo, sem nada.

E deixe-o no forno elétrico na temperatura entre 180°C a 200°C por 40 minutos aproximados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46016-boquifo.html