MINIPÃO DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 grs de farinha de trigo

40 gr de fermento biológico

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

5 colheres de sopa de óleo

1 gema pra pincelar

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de linguiça toscana

1 cebola grande picada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Dissolva o fermento no açúcar , até ficar bem liquido , coloque óleo, o sal, um pouco de trigo, a aguá e acrescente o restante da farinha aos poucos, até que massa desgrude das mãos.

Deixe descansar 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Frite a linguiça com a cebola até dourar e ficar bem sequinha.

Enrole os pãezinhos leve a asar em forno pré-aquecido por mais ou menos 25 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47531-minipao-de-linguica.html