

# 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 líquido, coloque óleo, o sal, um pouco de trigo, a água e acrescente o restante da farinha aos poucos, até que a 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 assar 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>