MASSA DE FOCACCIA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 copos de leite

2 ovos inteiros

1 copo de óleo

1/2 colher de sal

1 colher de açúcar

1 envelope de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Misture o fermento, o sal, o açúcar e acrescente o leite (morno) e o óleo, em seguida junte os ovos.

Acrescente a farinha aos poucos, até que forme uma massa lisa (sem grudar nas mãos).

Reserve à parte.

Prepare um recheio do seu gosto, podendo ser: frango desfiado com requeijão; presunto e queijo, picados entre outros.

Sendo que para qualquer recheio, acrescente cebola e tomates picados com orégano.

Abra a massa com um rolo, de modo que fique bem fina.

Recheie a gosto e frite em óleo bem quente.

Feche com os dedos bem firmes, caso contrário ela abre.

Diferente de outros salgados deve ser feito um a um.

Uma dica, esta receita rende de 20 a 25 unidade.

Caso não utilize toda a massa, pode guardar na geladeira usando quando precisar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47819-massa-de-focaccia.html