

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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