

CALZONE DE FRANGO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de óleo
- 3 colheres de sopa de aguardente
- 150 ml de leite ou água morna
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Despeje a farinha em uma tigela e misture todos os ingredientes secos, faça um buraco no meio dos ingredientes e acrescente o óleo, a aguardente e a água ou leite morno.

Amasse bem e deixe descansar por 30 minutos, abra a massa e recheio com o frango desfiado.

Pincele com a gema batida e leve para assar no forno por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51298-calzone-de-frango.html>