

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 recheie com o frango desfiado.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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