FOCACCIA DE CREAM CHEESE E TOMATES CONFIT

INGREDIENTES

10 g de fermento biológico fresco ou seco

2 colheres (sopa) de mel

2 xícaras de água morna

3 colheres (sopa) + 1 xícara de azeite

4 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

200 g de cream cheese de bisnaga Philadelphia

2 xícaras de tomates cereja

3 dentes de alho

flor de sal

alecrim fresco

MODO DE PREPARO

Misture o fermento biológico fresco (ou 1 pacotinho do seco com o mel, 1/2 xícara de água morna e 3 colheres (sopa) de azeite

2

Depois do descanso, junte as duas massas (a de fermento e a de farinha com água)

Transfira a massa para uma assadeira untada com azeite e deixe descansar por 1 hora até dobrar de tamanho

Enquanto a massa cresce, no forno já preaquecido a 180° C prepare os tomates confit

Tire do forno e deixe esfriar um pouco

Com a massa da Focaccia já crescida, fure ela inteira com as pontas dos dedos molhadas em água

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/73-focaccia-de-cream-cheese-e-tomates-confit.html