

FOGAÇA

INGREDIENTES

- 1 batata cozida
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 5 g de fermento biológico para pão e massas
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 220 ml de água morna
- óleo pra fritar

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento, a farinha, o açúcar, o sal, o óleo e a batata; sove a massa
- Acrescente aos poucos a água e quando a massa estiver homogênea, deixa descansar por 30 minutos
- Após esse tempo, separe pedaços da massa
- Abre com um rolo em tamanho desejado em uma superfície enfarinhada
- Coloque o recheio de sua preferência
- Fecha as pontas para que não abra
- Frite em óleo bem quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10796-fogaca.html>