

# FOGAZZA FRITA

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo  
1 colher (chá) de sal  
1 colher (chá) de açúcar  
5 g de fermento seco em pó  
1 batata grande cozida com sal e pimenta-do-reino  
2 colheres (sopa) de óleo  
220 ml de água morna

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, colocando a água aos poucos  
Sove até a massa ficar lisa  
Deixe descansar por trinta minutos, de preferência dentro do micro  
Faça pequenas bolinhas com a massa, de modo que fique dividida em 12 bolinhas  
Deixe as bolinhas descansarem em uma forma enfarinhada durante 15 minutos  
Coloque o óleo para esquentar  
Abra as bolinhas e recheie  
Feche da mesma maneira que é fechado o pastel  
Espere o óleo estar bem quente para fritar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10850-fogazza-frita.html>