

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>