

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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