

# SALGADOS ASSADOS

## INGREDIENTES

- 1 kg farinha de trigo
- 250 ml água morna
- 250 ml leite morno
- 20 g de fermento seco para pão
- 100 ml óleo
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher de sal

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha grande o fermento, açúcar, o leite e a água mornos

Coloque o óleo, o sal e por ultimo a farinha

Sove até desgrudar das mão por uns 10 minutos

Deixe descansar por uns 40 a 60 minutos

Modele os salgados a gosto

Deixe descansar em local quente

Asse em forno médio de 200

Sugestão de recheios

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11873-salgados-assados.html>