

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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