

RECEITA PERFEITA PARA QUALQUER SALGADO ASSADO

INGREDIENTES

- 1 pacote de fermento biológico seco (10 g)
- 500 ml de leite morno (não pode ser quente)
- 100 ml de óleo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 ovo
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos ou até ficar bem homogêneo

Em uma bacia, coloque o restante do trigo, deixando um pouco de trigo para sovar

Em uma bancada, abra a massa e comece a trabalhar com as mãos, sovando a massa (dica

Divida a massa em duas partes

Acrescente o recheio que desejar e feche enrolando ou cobrindo

Cubra com um pano e deixe descansar por 50 minutos dentro do forno desligado

Coloque no forno e deixe por mais ou menos de 25 a 35 minutos (quando tiver dourado em cima, está pronto)

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3856-receita-perfeita-para-qualquer-salgado-assado.html>