

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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