

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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