

Folar de Calabresa



Ingredientes: 1 unidade de fermento de pão seco 30 g
0.25 chávena de água morna
1 chávena de margarina
1 chávena de azeite
10.5 chávena de farinha de trigo
2 unidade de ovos
1 unidade de gema (para pincelar)
2 unidade de linguiça calabresa defumada em tiras (picada)

Instruções de preparação:

Em uma tigela, misture o fermento biológico com a água, a margarina, o azeite, os ovos .
Acrescente a farinha aos poucos. A massa deve desgrudar das mãos e ficar um pouco
gordurosa. Deixe descansar por 30 minutos. . Em uma superfície, abra a massa com um rolo.
Distribua a linguiça por cima, enrole a massa, faça uns cortes e coloque em uma forma,
pincele com gema e leve para assar em forno por 40 minutos.até dourar
Sugestões Adicionais: Pode colocar outro recheio de sua preferencia