

## 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