

Ebook gratuito

*Samira
Nunes*

**NOITE DO SALGADO DE
SUCESSO**

Massa

- ◆ 100 Gramas de Azeite
- ◆ 400 Gramas de leite líquido Morno
- ◆ 100 Gramas de açúcar
- ◆ 5 Gramas de sal
- ◆ 680 Gramas de Farinha de Trigo sem Fermento
- ◆ 20 Gramas de Fermento Biológico em pó

Modo de Preparo

Misture o açúcar e o fermento e coloque o leite em seguida, misture bem e deixe descansar 15 minutos, em seguida coloque o azeite e coloque a farinha aos poucos, em seguida misture bem com a mão, se precisar de um pouco mais de farinha para desgrudar das mãos, coloque mais 20 gramas, adicione o sal, sove um pouco e em seguida, Deixe descansar coberta cerca de uma hora, sove bem e está pronta pra usar.



Dica



*Transformando a massa
em massa Doce*

Pegue 500 gramas da massa Tradicional, já pronta, no ponto de usar, adicione 80 gramas de açúcar e 50 gramas de Coco ralado, sove e deixe descansar por 30 minutos, faça as rosquinhas e pincele a misturinha do ovo, depois pincele, leite condensado e por ultimo polvilhe açúcar, leve pra assar.

Dica

Para Pincelar Salgados

◆ **1 - Ovo**

◆ **1- Fio de Óleo**

◆ **Sal a Gosto.**

✓ **Misture bem e use.**



Recheio a Gosto

A Receita Rende 5 Pizzas de 35cm sem borda recheada.

ou 40 enroladinhos de 30 Gramas

Molho de Tomate



◆ **550 Gramas de tomate**

◆ **90 Gramas de Azeite**

◆ **20 gramas de alho ralado fino**

◆ **Sal a Gosto.**

◆ **Manjericão a Gosto**

Modo de Preparo

Cozinhe os Tomates inteiros, apenas com água, escorra a água e passe os Tomates na peneira, extraindo apenas a poupa, reserve, doure o Alho no Azeite e em seguida adicione a poupa do tomate cozido, e o manjericão, deixe reduzir bem, até ficar uma pasta, corrija o sal e use.