

Minipãezinhos de ricota

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Massa:

- 2 tabletes de fermento biológico para pão (30g)
- 1 xícara (chá) de leite morno;
- 1 tablete de caldo de galinha;
- 1 colher (chá) de açúcar;
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo tipo 1;
- 1 gema para pincelar;
- 3 colheres (sopa) de semente gergelim.

Recheio:

Minipãezinhos de ricota

por Receitas e Mais

- 1 tablete de caldo de galinha dissolvido em 1/2 xícara (café) de leite quente;
- 250g de ricota;
- 3 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadas;
- 1 colher (salsa) ou manjericão picado.

Modo de preparo:

Massa: Desmanchar o fermento no leite morno, juntar o caldo de galinha e dissolver bem. Misturar o restante dos ingredientes e sovar bem a massa, até soltar das mãos. Cobrir com um pano e deixar crescer, até dobrar de volume. Dividir a massa já crescida em 4 panelas iguais. Abrir cada um com um rolo e formar um círculo de 26cm de diâmetro. Dividir em 8 partes iguais, formando triângulos. Colocar um pouco de recheio e enrolar pela base do triângulo. Pincelar com gema e polvilhar gergelim em cada um. Assar em forma untada e enfarinhada, em forno médio por 25 minutos aproximadamente.

Recheio: Num recipiente, acrescentar o caldo de galinha dissolvido no leite, a ricota, as gemas, as azeitonas e a salsa e misturar bem.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas

Minipãezinhos de ricota

por Receitas e Mais
