

## Fogazza



### Ingredientes

2000 g de farinha de trigo  
1000 g de batata  
100 g de **FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA**  
250 mL de leite  
5 g de sal

### Modo de Preparo

Cozinhe as batatas, esprema e misture todos os ingredientes até obter uma massa mais ou menos mole, abra na palma da mão, coloque o recheio a sua escolha e feche como um pastel. Coloque em uma assadeira untada Pincele ovos e deixe fermentar por aproximadamente 20 minutos e asse em forno a 180°C por 20 minutos.

**Receita enviada por:** Itaiquara