



## Guirlanda de peru



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

01:20

## Ingredientes

### MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Fermento biológico fresco	2 tabletes	30 g
Açúcar	3 colheres (sopa)	35 g
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Água	meia xícara (chá)	100 ml
Óleo	meia xícara (chá)	100 ml
Ovo	2 unidades	100 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
AJI-NO-MOTO®	AJI-NO-MOTO® meia colher (chá) 2 g	2 g
Farinha de trigo	7 xícaras (chá)	800 g

### RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Tomate (picado, sem pele e sem sementes)	1 unidade grande	225 g
Peru (assado e desfiado)	5 xícaras (chá)	500 g
Salsa (fresca picada)	Salsa picada 3 colheres (sopa) 15 g	15 g
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	1 colher (chá)	5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Gema de ovo	1 unidade	20 g

## Modo de Preparo

---

1. Em um bowl grande, coloque o fermento e o açúcar, e, com o auxílio de uma colher, misture até dissolver completamente. Junte o leite, a água, o óleo, os ovos, o sal e o AJI-NO-MOTO®, mexa e acrescente, aos poucos, a farinha de trigo. Misture inicialmente com o auxílio de uma colher e, em seguida, com as mãos, até obter uma massa homogênea. Transfira para uma superfície lisa e enfarinhada, e sove por 10 minutos, ou até começar a desprender das mãos. Cubra com um pano limpo descartável e deixe crescer por 20 minutos, ou até dobrar de volume.
2. Enquanto isso, faça o recheio: em uma frigideira média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até dourar. Acrescente o tomate, o peru, a salsa, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Retire do fogo e espere esfriar.
3. Com o auxílio de um rolo, abra a massa em um retângulo de 60 por 70 cm. Espalhe o recheio na metade da massa e enrole como um rocambole pelo lado maior (70 cm). Una as pontas do rolo, formando uma rosca, transfira para uma forma média de aro removível (de 35 cm de diâmetro), untada e enfarinhada, e faça cortes na superfície.
4. Pincele com a gema e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até que asse internamente e a superfície fique dourada.
5. Retire do forno e sirva em seguida.