



## Receita Especial de Chalá Doce e Salgada para Shabat e Yom Tov



Receita especial de Chalá para Shabat e Yom Tov nas versões Doce e Salgada.

### Ingredientes:

- 2 kg de farinha

- 2 xícaras de açúcar + 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 1 1/2 xícara de óleo
- 6 tabletes de fermento para pão (em cada pacote vem 4)
- 3 ovos
- 4 xícaras de água morna

**OBS:** Para massa de Chalachá Salgada, trocar a medida de açúcar para 1 xícara e a medida de sal para 2 colheres de sopa, mantendo na mesma proporção o restante dos ingredientes.

### **Modo de Preparo**

- Triturar o fermento com as mãos numa vasilha, adicionar a colher de açúcar e colocar 2 xícaras de água. Esperar uns 10 minutos ou mais, até fazer bolhas.
- Enquanto isso misturar bem a farinha, o açúcar, o sal, óleo e os ovos. Adicionar aos poucos a água com fermento e a água restante, sempre mexendo.
- Sovar bem.
- Fazer uma bola, passar um pouco de óleo na superfície e cobrir a vasilha com filme plástico ou papel manteiga.
- Deixar crescer por 2 horas ou até dobrar de tamanho (pode deixar crescer de um dia para outro na geladeira, ou embrulhar a vasilha num cobertor para crescer mais rápido).
- Colocar a mão na massa, falar a Brachá de Hafrashat Chalachá, retirar um pedaço do tamanho de um ovo (aproximadamente) e fazer pedidos. Pode congelar o pedaço e queimar em Pessach.
- Fazer as tranças, pincelar com ovo batido e cobrir com gergelim ou papoula.
- Pode colocar uva passa ou gotas de chocolate.
- Colocar numa forma untada e assar por aproximadamente 45 minutos em temperatura média (pré aquecer o forno), ou até ficar moreninha.

Copyright © 2007 - 2020 by Moshiko Produções

Developed by [Artfos](#) & [Moshiko Connection](#)

All Rights Reserved.