

# MASSA DE RISÓLES

## INGREDIENTES

5 colheres de manteiga ou margarina

2 tabletes de caldo de galinha

1 colher (sopa) de sal

1 litro de água

500 ml de leite

1 kg de farinha

recheio a gosto

## MODO DE PREPARO

Acrescente a margarina em uma panela grande e deixe

Ponha o caldo de galinha, o sal, o leite e a água; e mexa

Espere começar a ferver e ponha em fogo baixo

Acrescente a farinha; mexa até que a massa fique lisa e sem bolinhas, em torno de 10 minutos

Depois de pronta, coloque a massa em uma cuba de preferência de granito ainda quente e sove

Agora é rechar e moldar os risóles

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10529-massa-de-risoles.html>