

MASSA LEVE PARA SALGADOS ASSADOS EM GERAL! BEM FÁCIL E DELICIOSA!

INGREDIENTES

MASSA:

- 1 copo de leite morno
- 30 g de fermento para pão (ou 10g do seco)
- 1 colher (sopa) rasa açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 copo de óleo
- 1/2 kg de farinha de trigo (mais ou menos)

RECHEIO:

Recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar (fermento biológico).

Se for o fermento seco, dissolva (totalmente) com leite morno.

Coloque o óleo, o leite e todos os ingredientes.

Deixar descansar por 15 minutos.

Faça bolinhas pequenas.

Depois abra a massa e recheie.

Enrole como rocambole e pincele com gema.

Leve ao forno preaquecido até dourar.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Vá colocando a farinha aos poucos até dar o ponto de abrir com o rolo não deixe que a massa fique ressecada, se isso acontecer, acrescente um pouco de água pra ela ficar macia. Depois de recheiar e pincelar com a gema eu deixo o salgado descansando por mais uns 15 minutos, mas se não houver tempo pode ser colocado no forno sem esperar. Como recheio, para as esfirras eu usei carne moída temperada com tomates, para os enroladinhos usei salsicha de frango

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13295-massa-leve-para-salgados-assados-em-geral-bem-facil-e-deliciosa.html>