

MASSA BÁSICA PARA SALGADOS FRITOS, SUPER LEVE E DELICIOSA!

INGREDIENTES

- 3 copos de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 copos de água
- 2 tabletes de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Ferver a água, dissolver o caldo e a margarina.

Acrescentar a farinha, aos poucos, para não empelotar, até soltar do fundo da panela.

Deixar esfriar e rechear a gosto.

Fritar em óleo bem quente, em poucas quantidades, para não ficarem encharcados.

Pode ser congelado.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Obs.: Se quiser aumentar a receita, aumente proporcionalmente todos os ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14739-massa-basica-para-salgados-fritos-super-leve-e-deliciosa.html>