

MASSA PARA SALGADOS

INGREDIENTES

- 1 xícara (240 ml) de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1 sachê de fermento biológico seco (10 g)
- 1 ovo
- 1/4 de xícara de manteiga ou margarina
- 3 xícaras de farinha de trigo aproximadamente
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture o fermento, açúcar, leite e 4 colheres (sopa) de farinha de trigo

Deixe descansar por 10 minutos

Acrescente o ovo, sal, manteiga e a farinha de trigo aos poucos

Sove

Abra cada bola com a mão ou rolo e recheie a gosto

Recheei com mussarela e presunto

Fiz pãozinho, enroladinho, pastelzinho e esfirra

Deixar por aproximadamente 20 minutos

Rendimento

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/20-massa-para-salgados.html>