

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>