

MASSA BÁSICA PARA SALGADO FRITO

INGREDIENTES

3 copos (300 ml) de leite

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1 cubo de caldo de galinha (cortado em pedacinhos para facilitar na dissolução)

sal a gosto

3 copos (300 ml) de farinha de trigo

recheio de sua preferência

ovo e farinha de rosca para empanar

recheio de sua preferência

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela leve ao fogo o leite, a manteiga ou margarina, o caldo de galinha e o sal

Quando levantar fervura abaixe o fogo, adicione a farinha de trigo e mexa bem

Cozinhe por mais alguns instantes até soltar do fundo da panela

Retire do fogo

Despeje a massa em uma bancada e sove até adquirir uma consistência lisa e macia

Com a massa ainda morna modele os salgados com o recheio escolhido

Empane no ovo previamente batido e na farinha de rosca

Frite aos poucos em óleo quente

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2082-massa-basica-para-salgado-frito.html>