

# MASSA DE TORTA TIPO ROCAMBOLE

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar

1 copo de leite morno (200 ml)

1 colher (sopa) de fermento biológico seco

1 colher (sopa) de manteiga

1 ovo

500 g de farinha de trigo (ou até dar o ponto)

1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Junte em uma bacia o açúcar, o fermento, o leite morno, o ovo e a manteiga e misture

Coloque a massa em um local quente da cozinha e deixe descansar por meia hora

Deixe descansar nas formas untadas por meia hora

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3545-massa-de-torta-tipo-rocambole.html>