

MASSA PARA SALGADOS ASSADOS

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 250 ml de água
- 250 ml de leite
- 100 ml de óleo de soja
- 2 colheres (sopa) açúcar
- 1 colher de (sopa) de sal
- 1 sachê de fermento biológico seco (10 g)
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes líquidos e o ovo e aqueça um pouco a água

Adicione ao líquido o açúcar, o sal e o fermento biológico e mexa

Adicione aos poucos a farinha de trigo e despeje em uma superfície lisa

Adicione mais farinha de trigo até desgrudar das mãos

Sove bem para a massa ficar bem lisa

Deixe descansar por 1 hora

Com o restante da farinha de trigo jogue um pouco na superfície e abra a massa com o rolo

Com um copo ou um cortador de esfiha faça disquinhos e modele as esfihas

Preaqueça o forno a 200

Pincele as esfihas com as gemas

Asse por 30 minutos ou até dourar

Recheio a seu gosto, pode ser carne moída, frango com catupiri, presunto e queijo, linguiça calabresa ou salsicha para fazer enroladinho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7732-massa-para-salgados-assados.html>