

# RISSOLES DE MASSA COZIDA

## INGREDIENTES

500 g farinha de trigo

500 ml de leite

1 tablete de caldo de galinha

sal a gosto (opcional)

1 colher (chá) de margarina

## MODO DE PREPARO

Dissolva a farinha de trigo, o caldo, e o sal no leite

Adicione a margarina depois leve ao fogo baixo e mexa até criar o ponto de massa para modelar

Sove com uma colher de pau até desfazer os caroços da farinha

Após dar o ponto, coloque na pedra ainda quente e sove ate alisar toda a massa

Use a espátula de massa

O segredo dessa massa e sovar ainda quente

Após esse processo só enrolar as coxinhas com recheio a gosto

Passar no ovo, farinha e fritar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8090-rissoles-de-massa-cozida.html>