

# MASSA DE PÃO FRITA RECEITA BEM FÁCIL DE FAZER

## INGREDIENTES

<ul>

<li><span class="p-ingredient" tabindex="0">4 colheres (sopa) de açúcar</span></li>

<li><span class="p-ingredient" tabindex="0">2 colheres (sopa) de fermento para pão</span></li>

<li><span class="p-ingredient" tabindex="0">1 colher (café) de sal</span></li>

<li><span class="p-ingredient" tabindex="0">300 ml de água morna ou leite</span></li>

<li><span class="p-ingredient" tabindex="0">1 colher (sopa) de azeite</span></li>

<li><span class="p-ingredient" tabindex="0">1 kg de farinha de trigo</span></li>

</ul>

## MODO DE PREPARO

Como fazer <a

href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6610-massinha-de-pao-frita.html"><strong>Massa de Pão Frita</strong></a> Receita Bem Fácil de Fazer

Em uma Vasilha misture o açúcar, sal, fermento e água morna ou leite.

Misture tudo e deixe descansar por 25 minutos.

Após 25 minutos, acrescente a farinha de trigo e o azeite.

Mexa bem até formar uma massa homogênea.

Corte a massa em partes e estique com um copo ou rolo para massas.

Frite no azeite quente em fogo baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12931-massa-de-pao-frita-receita-bem-facil-de-fazer.html>