MASSA CROCANTE PARA TORTAS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (sem fermento)

1/2 xícara (chá)de açúcar

1 pitada de sal

4 colheres (sopa) de margarina bem gelada

1 ovo

1 colher (chá) de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Primeiro junte em uma vasilha os ingredientes secos (trigo, açúcar e o sal), misture e reserve

Adicione a manteiga gelada a mistura dos ingredientes secos, com a mão higienizada vá amassando a manteiga com os ingredientes secos até virar uma farofa bem fina, reserve

Em outro pote bata o ovo com auxílio de um garfo até a clara e a gema se misturarem por completo, reserve

Coloque o ovo batido na mistura dos secos com manteiga, misture bem até formar uma massa que desgrude dos dedos.

Em uma forma para tortas espalhe metade da massa uniformemente sem deixar nem muito fino e nem muito grosso, fure a massa com um garfo para evitar que crie bolhas;

Preaqueça o forno por 10 minutos em 180° C

Asse por 25 minutos ou até ficar dourado.

Recheie como preferir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13405-massa-crocante-para-tortas.html