

MASSA TRADICIONAL PARA SALGADOS FRITOS

INGREDIENTES

10 copos de água

1 kg de farinha de trigo

sal a gosto

sachê de tempero pronto (levar em consideração o salgado que será feito)

MODO DE PREPARO

Coloque a água em uma panela grande com o sal e deixe ferver.

Separar 1/2 copo da água fervendo e dissolva o sachê de tempero pronto.

Após dissolvido, acrescente o caldo à água.

Adicione a farinha aos poucos à panela, sempre mexendo bem para dissolver por completo.

Adicione toda a farinha até não grudar mais na panela.

Retire da panela e enrole seus salgados com a massa ainda morna (para que não fique com aspecto de ressecada).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/14486-massa-tradicional-para-salgados-fritos.html>