

MASSA FOLHADA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

600 ml de água gelada

1 colher (sopa) de sal

500 g de margarina para folhados

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha peneirada, o sal e mexa.

Em seguida, acrescente a água aos poucos e sove até desgrudar das mãos. Detalhe: a massa não pode ficar muito mole nem muito seca, faça uma bola e faça tipo uma cruz com a faca, enrole em um plástico filme e deixe descansar por 1 hora.

Abra a massa em uma superfície pouco enfarinhada e acrescente a margarina para folhado em 75% da massa, faça 3 dobras de 3.

Terminado as dobras coloque dentro de um plástico e coloque na geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15729-massa-folhada.html>