

MASSA AMARELA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

10 ovos

200 g de margarina

10 g de sal

10 g de reforçador

200 g de açúcar

100 g de fermento

MODO DE PREPARO

Na masseira coloque a farinha de trigo , a margarina , ovos , reforçador e o fermento fresco.

Coloque para bater , quando ver que a massa está completamente misturada e seca, desligue a masseira.

Cubra com saco plástico por 40 minutos.

Com essa etapa pronta, acrescente o sal e o açúcar.

Coloque para bater a masseira - se tiver ficando muito mole adicione um pouco mais de farinha.

Coloque um pouco de óleo para soltar um pouco a massa.

Bata até dar o ponto de véu e a massa estará pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15895-massa-amarela.html>