

MASSA PARA COXINHA E BOLINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES

500 ml de água

1 tablete de caldo de carne ou legumes

500 g de farinha de trigo

Farinha de rosca

Leite

MODO DE PREPARO

Coloque a água e o tablete de tempero, dissolva o caldo e deixe a água ferver.

Jogue a farinha e mexa até que ela desgrude da panela.

Sove a massa com a mão até que fique uma massa consistente.

Use o leite e a farinha para empanar os salgados e coloque o recheio de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/16485-massa-para-coxinha-e-bolinha-de-queijo.html>