

MASSA PARA SALGADINHOS ECONÔMICA

INGREDIENTES

2 dentes de alho amassado

2 copos 250 ml de farinha de trigo

1 copo de água

1 tablete de caldo de carne

pitada de sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a água com o caldo de carne.

À parte, frite o alho com um pouco de azeite ou óleo (só pra dourar).

Em seguida, acrescente a água fervendo com o caldo e misture.

Apague o fogo e coloque de uma só vez a farinha e mexa rapidamente.

Antes que esfrie, coloque essa mistura numa bancada e dê uma sovadinha de leve somente até os ingredientes ficarem homogêneos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/17641-massa-para-salgadinhos-economica.html>