

MASSA DE RISOLE SEM LEITE

INGREDIENTES

- 1 copo (requeijão) de água
- 2 copo de farinha de trigo (sem fermento)
- 2 caldo de galinha
- 3 colheres de manteiga com sal

MODO DE PREPARO

Coloque a água na panela com os dois caldos de galinha e a manteiga.

Quando começar a ferver, abaixe o fogo e acrescente a farinha de uma vez só.

Misture todos os ingredientes.

Desligue o fogo, para a massa não ficar cascuda e deixe-a enrolada num plástico, assim sua massa ficará lisa e macia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18453-massa-de-risole-sem-leite.html>