MASSA PARA SALGADOS

INGREDIENTES

1 xícara (240 ml) de leite

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

1 sachê de fermento biológico seco (10 g)

1 ovo

1/4 de xícara de manteiga ou margarina

3 xícaras de farinha de trigo aproximadamente

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture o fermento, açúcar, leite e 4 colheres (sopa) de farinha de trigo

Deixe descansar por 10 minutos

Acrescente o ovo, sal, manteiga e a farinha de trigo aos poucos

Sove

Abra cada bola com a mão ou rolo e recheie a gosto

Recheei com mussarela e presunto

Fiz pãozinho, enroladinho, pastelzinho e esfirra

Deixar por aproximadamente 20 minutos

Rendimento

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20-massa-para-salgados.html