

MASSA BÁSICA PARA SALGADOS ASSADOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 ml de leite morno
1,5 kg de farinha de trigo
300 ml de óleo
3 ovos (clara e gema separadas)
5 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) não muito cheia de sal
100 g de fermento fresco para pão

RECHEIO:

Recheio: carne moída, frango ou queijo e presunto
as gemas restantes serviram para pincelar as esfihas

MODO DE PREPARO

Coloque o leite morno em uma bacia e dissolva todo o fermento.

Junte as claras, o açúcar, o sal e o óleo.

Abafe bem e aguarde até formar uma espuma.

Depois disso, misture tudo com uma colher de pau e acrescente a farinha aos poucos, até dar ponto de sovar com as mãos.

Depois de sovada, cubra a massa com um plástico e um pano de prato e deixe descansar por 30 minutos.

Corte pedaços de massa e faça bolinhas com as mãos em formato de concha.

Abra com um rolo, em forma redonda e acrescente o recheio de sua preferência.

Não é necessário deixar que os salgados fiquem muito escuros, no forno basta dourar de leve sobre as gemas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21635-massa-basica-para-salgados-assados.html>