

TORTILHA DE TRIGO

INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de fermento químico
- 2 colheres (sopa) de manteiga (ou banha)
- 1 e 1/2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Em um bowl, acrescente os ingredientes secos e misture.

Em seguida, acrescente a manteiga e mexa com as mão até incorporar bem na farinha.

Depois de incorporada a massa, acrescente a água e sove até obter uma massa bem leve e macia.

Com auxílio de um rolo, abra a massa em discos de aproximadamente 20 cm.

Dourar os dois lados em uma frigideira em fogo baixo.

Agora é só acrescentar o recheio de sua preferencia e se deliciar com essas maravilhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21910-tortilha-de-trigo.html>