

RISOLE FÁCIL DA JÔ

INGREDIENTES

3 copos (americano) de trigo

3 copos (americano) de leite

3 colheres (sopa) de margarina

1/2 cebola pequena ralada

3 dentes de alho ralado

1/2 tomate maduro amassado

1 caldo de frango

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Rale o alho e a cebola, amasse o tomate

Coloque em uma panela com as 3 colheres de margarina e refogue

Depois de refogado coloque os 3 copos de leite, o caldo de frango e o sal

Deixe ferver

Vai ficar tudo empelotado, não se preocupe é assim mesmo

Quando a massa desgrudar do fundo da panela, retire do fogo e coloque em um tabuleiro

Espere esfriar e amasse com as mãos até a massa ficar lisa e homogênea sem o aspecto empelotado

É só modelar, recheiar e ser feliz

Passe os salgadinhos no leite e depois na farinha de rosca para empanar

Essa massa serve para

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/2217-risole-facil-da-jo.html>