

MASSA FOLHADA RÁPIDA

INGREDIENTES

1ª MASSA:

1ª massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 gemas

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara (chá) de água morna

2ª MASSA:

2ª massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

200 g de manteiga em temperatura ambiente (não pode ser margarina).

MODO DE PREPARO

1ª MASSA:

1ª massa: Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, fazendo uma cova no centro.

Acrescente as gemas, a margarina e o sal dissolvido na água morna.

Amasse até obter uma massa lisa e elástica.

Com a superfície sempre polvilhada com farinha de trigo, abra a massa na espessura de 1/2 cm e reserve.

2ª MASSA:

2ª massa: Misture a farinha de trigo e a manteiga até obter uma pasta.

Espalhe esta pasta sobre a 1ª massa e enrole como rocambole.

Divida a massa ao meio.

Com a superfície sempre polvilhada, abra a 1ª metade, dobre e abra novamente até a massa ficar bem lisa.

Coloque em um refratário e acrescente o recheio de sua preferência.

Com a superfície sempre polvilhada, abra a 2ª metade da massa, dobre e abra novamente até a massa ficar bem lisa.

Coloque sobre o recheio no refratário.

Leve para assar em temperatura de 180° C até dourar, por mais ou menos 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24591-massa-folhada-rapida.html>