

QUESADILLAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (250 g) de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 xícara (120 ml) de água

RECHEIO:

Recheio: queijo mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, misture a farinha de trigo, sal e o fermento em pó.

Acrescente a manteiga e misture os ingredientes até formar uma farofa.

Adicione a água e misture os ingredientes até conseguir formar uma massa. Se necessário, acrescente mais água (1 colher de chá de cada vez) até a massa se formar.

Cubra a massa com um pano úmido e deixe-a descansar por 15 minutos.

Divida a massa em 12 pedaços iguais.

Modele cada pedaço no formato de bolas.

Em uma superfície levemente enfarinhada e com ajuda de um rolo de massa, abra as massas em círculo. Cada tortilla deve medir aproximadamente 35 centímetros de diâmetro.

Em uma frigideira antiaderente, em fogo médio, cozinhe a tortilla até que comece a dourar.

Mantenha a tortilla coberta com um pano limpo e seco, até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24923-quesadillas.html>