

QUEJADILLAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:queijo mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, misture a farinha de trigo, o 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).

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

Divida a massa em 12 pedaços iguais e modele cada pedaço no formato de bolas.

Em uma superfície levemente enfarinhada e com ajuda de um rolo de massa, abra a massa em círculos. 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/24952-quejadillas.html>