

SALGADINHO FRITO DE SAZÓN

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de chá de óleo

2 xícaras de leite

2 sachês de sazón vermelho

1 colher de sopa de fermento para bolo

óleo para fritar

1 colher de sopa de sal

trigo até dar o ponto de esticar a massa

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque os ovos, óleo, o leite, o sazón e o fermento.

Acrescente o trigo e vá sovando a massa, não pode ficar muito dura, então, assim que ela ficar macia e não grudar mais você pode parar de acrescentar trigo.

Corte em pedaços.

Em uma superfície enfarinhada estique cada pedaço cortado com o rolo.

Depois de esticada corte do formato que preferir.

Frite no óleo não muito quente.

Essa receita rende muito e, se guardar num pote bem fechado, pode conservar por dias.

Pode-se substituir o sazón por caldo de galinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30269-salgadinho-frito-de-sazon.html>