

# MASSA DE ROCAMBOLE SALGADO

## INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de margarina
- 3/4 de xícara de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma bacia, misture o fermento na farinha e adicione o sal.

Acrescente os ovos, azeite e a margarina e misture na farinha.

Adicione o leite aos poucos enquanto mexe.

Misture com as mãos enfarinhadas e sove a massa (acrescentando um pouco de farinha se necessário).

É importante sovar bem a massa para que ela fique macia após assada.

Abra a massa e recheie com os ingredientes salgados de sua preferência (ex: carne moída, presunto e queijo, salsicha).

Asse em forno médio e preaquecido a 180°C, por aproximadamente 30 a 40 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30415-massa-de-rocambole-salgado.html>