

MASSA SALGADA CORINGA

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 copos de água morna
- 2 colheres (sopa) de fermento para pão
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) margarina
- 1/2 copo de óleo
- 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Faça a fermentação com a água, o fermento, o açúcar e duas colheres de farinha de trigo, deixe descansar por 5 minutos. Acrescente todos os outros ingredientes e a farinha de trigo até dar o ponto, que é soltando das mãos.

Deixe crescer por uns 30 minutos, então faça o que quiser com ela.

Pode ser usada para fazer pão, pizza, enroladinho de queijo, de salsicha, entre outros.

Essa massa é um coringa na cozinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31852-massa-salgada-coringa.html>