

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>