MASSA DE LEITE PARA SALGADOS DE FESTA

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:2 e 1/2 xícaras de leite

3 xícaras de trigo sem fermento

1 colher de sopa de margarina

1 caldo de galinha

1 colher de chá de alho amassado

1/2 colher de chá de sal

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:O recheio fica a critério de cada pessoa (salsicha, queijo, presunto, galinha, carne moída)

PARA EMPANAR:

Para empanar:1 xícara de leite

farinha de rosca (quanto necessitar)

PARA FRITAR:

Para fritar: Uma quantidade de óleo que permita cobrir os salgados

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa:Coloque o leite, a margarina, o caldo de galinha e o sal em uma panela;

Ligue o fogo, misture os ingredientes e deixe ferver;

Diminua o fogo e acrescente o trigo;

Mexa até misturar todos os ingredientes e transformá-los em uma massa;

Desligue o fogo, espere esfriar um pouco e sove a massa até que fique lisa e homogênea.

Feito isso, a massa estará pronta para os salgados.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:O recheio fica a critério de cada pessoa (salsicha, queijo, presunto, galinha, carne moída).

PARA EMPANAR:

Para empanar:Enrole com o recheio, passe o salgado no leite e depois na farinha de rosca.

PARA FRITAR:

Para fritar:Coloque uma quantidade de óleo que cubra os salgados.

Frite até dourá-los.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32938-massa-de-leite-para-salgados-de-festa.html