

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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