

MASSA PARA SALGADOS DE PADARIA

INGREDIENTES

2 kg de farinha de trigo (sem fermento)

200 g de açúcar

40 g de sal

50 g de fermento para pão (biológico)

4 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Coloque toda a massa na masseira e bata em velocidade 1.

Deixe bater por 5 minutos, acrescentando água gelada aos poucos.

Aumente a velocidade para a velocidade 2 e deixe chegar ao ponto de véu.

Corte a massa do tamanho desejado e recheie a gosto.

Asse por 15 minutos em forno a 160°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34567-massa-para-salgados-de-padaria.html>