

# MASSA BASE PARA SALGADO ASSADO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 copo de leite morno  
30 g de fermento para pão (ou 10g do seco)  
1 colher (sopa) rasa açúcar  
1 colher (chá) de sal  
1/2 copo de óleo  
1/2 kg de farinha de trigo (mais ou menos)

### RECHEIO:

Recheio: Recheio a gosto

## MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar (fermento biológico).  
Se for o fermento seco, dissolva (totalmente) com leite morno.  
Coloque o óleo, o leite e todos os ingredientes.  
Deixar descansar por 15 minutos.  
Faça bolinhas pequenas.  
Depois abra a massa e recheie.  
Enrole como rocambole e pincele com gema.  
Leve ao forno preaquecido até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37378-massa-base-para-salgado-assado.html>