

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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