

# MASSA COZINHEIRA

## INGREDIENTES

- 1 fermento para massas e pães
- 1 copo de leite
- 1 colher de manteiga
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 100 ml de água
- 400 g de salsicha ou calabresa picada, queijo ou presunto pode misturar se quiser

## MODO DE PREPARO

Unte a assadeira com manteiga e farinha de trigo.

Depois bata o fermento, copo de leite, manteiga, farinha de trigo, pitada de sal, 100 ml de água no liquidificador.

Logo após ela ficar uma massa homogênea despeje-a na assadeira untada e jogue a calabresa ou salsicha picada em cima de um lado ao outro.

Deixe assar durante 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37397-massa-cozinheira.html>