

MASSA PARA SALGADINHOS SUPER RÁPIDA DA LU

INGREDIENTES

- 3 xícaras de leite
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Coloque para ferver o leite com a margarina e o caldo de galinha. Quando ferver, coloque de uma só vez toda a farinha e mexa na panela com o fogo ainda aceso até que toda a farinha esteja bem misturada. Ela se soltará da panela e fará uma bola de massa. Coloque em cima de uma pia ou bancada e espere esfriar um pouco antes de dar-lhe uma sovada para eliminar os grumos e deixá-la homogênea e pronta para trabalhar. A massa fica linda e serve para todos os salgados fritos (coxinhas, bolinhas de queijo, enroladinhos de salsicha, camarão, etc.)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40051-massa-para-salgadinhos-super-rapida-da-lu.html>