

# MASSA AMERICANA PARA TORTAS

## INGREDIENTES

2 xícaras de chá de farinha de trigo

2/3 de xícara de gordura vegetal

1 colher de chá de sal

1/4 de xícara de chá de água (aproximadamente)

## MODO DE PREPARO

Para preparar a massa, coloque a farinha de trigo em um plano de trabalho e faça um vulcão. Salpique com o sal e coloque sobre a farinha a gordura vegetal. Vá picando a gordura na farinha com uma faca até obter uma textura de farinha grossa. Com a ponta dos dedos e sem muita pressão, incorpora a gordura na farinha até ter uma textura de areia. Acrescente a água aos poucos até a massa estar ligada. Evite trabalhar a massa em excesso. Embrulhe em um plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Abra a massa e coloque o recheio escolhido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40099-massa-americana-para-tortas.html>