

# MASSA PARA TORTINHAS

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

1 colher (chá) de fermento em pó

150 g de manteiga

100 g de açúcar

8 gotas de essência de limão

2 ovos

## MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo e o fermento sobre a mesa e faça um círculo. No centro coloque a manteiga e o açúcar, misture os ingredientes do centro até obter um creme.

Junte a essência e os ovos e misture bem. Incorpore a farinha e o fermento sem amassar muito.

Coloque a massa em uma assadeira polvilhada. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40197-massa-para-tortinhas.html>