MASSA DE MACARRÃO DE LASANHA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

6 colheres de sopa de óleo

3 colher de sopa de vinagre branco

3 colher de sopa de cachaça

200 ml de água morna

1 colher (sopa) rasa de sal

1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente despeje a farinha de trigo peneirada, adicione o óleo, a cachaça, o vinagre e a gema de ovo, mexa bem com o auxílio das mãos até ficar tudo bem misturado. Vá acrescentando a água aos poucos até obter uma massa homogênea e macia (não deixe a massa muito mole ou muito dura ela deve estar macia porém resistente; caso seja necessário não utilize toda a água descrita anteriormente). Deixe-a descansar na geladeira envolta em um pano de prato durante 20 minutos.

Passe a massa em um cilindro, corte de acordo com o tamanho da forma na qual você utilizará e cozinhe-a em água fervente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41304-massa-de-macarrao-de-lasanha.html