

MASSA CORINGA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de fermento biológico esmigalhado

1 colher (sopa) de açúcar

2 xícaras de leite morno

1/2 colher (sopa) de sal

2 colheres (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) óleo

800 g a 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no açúcar.

Junte o leite e os ingredientes restantes e misture até a massa desgrudar das mãos.

Massa coringa, escolha seu recheio (presunto e queijo, frango, salsicha, linguiça, torresmo, legumes etc) e utilize essa massa maravilhosa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/42424-massa-coringa.html>