

# MASSA PARA SALGADINHOS FRITOS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 copos de leite

60 g de margarina

1 cubinho de caldo de galinha

2 copos de farinha de trigo

sal a gosto

### PARA EMPANAR:

Para empanar:1 copo de leite

farinha de rosca quanto baste

### RECHEIO A GOSTO, SUGESTÕES:

Recheio a gosto, sugestões:frango

linguiça calabresa

carne moída

camarão

queijo em cubinhos etc

## MODO DE PREPARO

Coloque a margarina na panela junto com o leite e o caldo de galinha (cubo), deixe ferver.

Assim que o cubinho derreter acrescente o sal a gosto.

Coloque a farinha mexendo sem parar até formar uma massa consistente, coloque a massa em uma vasilha espere ficar morna e sove bem (mexa) até ficar lisinha.

Recheie e modele.

Para empanar passe o salgadinho no leite e depois na farinha de rosca e frite em óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43581-massa-para-salgadinhos-fritos.html>