

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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