

# MASSA BÁSICA PARA SALGADOS (COXINHAS, RISOLES, BOLINHAS DE QUEIJO ETC)

## INGREDIENTES

- 4 copos de água
- 1 filhete de óleo
- 2 cubos de caldo knorr, ou 2 colheres (sopa) se for caldo em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 copos e meio de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela, água, caldo knorr, manteiga.

Deixe ferver e depois coloque em uma vasilha com a farinha, mexer bem e depois por na pia seca e limpa.

Solve um pouco de farinha na pia e misture a massa coma as mãos, amassando, depois de bem misturada, comece a fazer os salgados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44643-massa-basica-para-salgados-coxinhas-risoles-bolinhas-de-queijo-etc.html>