

MASSA KIFE

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha trigo
- 2 copos americano de óleo
- 2 copos americano de leite morno
- 2 pitadas de sal
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 100 g de fermento fleischmann
- 200 g de goiabada cascão
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Desmanche o fermento no leite morno.

Misture o resto dos ingredientes, menos a gema e a goiabada, amasse bem.

Estique a massa com um rolo em tabuleiro ou mesa enfarinhada.

Corte a massa com auxílio de um copo, recheie com pedacinhos da goiabada, enrole no formato que quiser, tipo pastel, esfiha, enroladinho etc.

Passa a gema por cima e leve ao forno até dourar e assar e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46761-massa-kife.html>