

MASSA PARA TORTAS DOCES

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 100 g de margarina (pode ser a metade de uma xícara de chá)
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Amassar bem os ingredientes da massa.

Descansar por 1/2 hora.

Forrar o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível.

Fazer furos com garfo, para evitar que estufe.

Levar ao forno pré aquecido por 12 minutos aproximadamente a 180°C.

Reserve para esfriar.

Coloque o cheio e a cobertura pronto de sua preferência.

Deixe na geladeira por 3 horas aproximadamente ou no freezer de 30 minutos a 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47717-massa-para-tortas-doces.html>