MASSINHA FRITA (FURREBINHA)

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

5 colheres de óleo quente

1 colher rasa de sal ou a gosto

Cerca de 1 xícara de água gelada

Se desejar acrescente, queijo ralado e/ou orégano

MODO DE PREPARO

Misture o trigo e o sal.

Jogue o óleo fervente por cima.

Espalhe bem, esfarinhando a massa, colocando a água até dar o ponto de amassar.

Amasse bastante, quanto mais amassar a massa melhor fica.

Abra da maneira que preferir, se abrir fininha fica crocante, se abrir mais grossa, fica mais macia.

Corte quadradinhos, ou o formato que queira e frite em óleo quente.

Para faciliar abrir pode deixar descansar 10 minutos, ela abrirá mais fácil.

Dá pra fazer pastel com essa massa, pode-se misturar queijo, orégano ao gosto de cada um.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48682-massinha-frita-furrebinha.html