

MASSA DE TORTA FOLHADA DA DONA VERA

INGREDIENTES

1ª MASSA:

1ª massa: 1 copo de farinha de trigo (Renata)

3 colheres de margarina Dorianas bem cheias

2ª MASSA:

2ª massa: 2 copos de farinha de trigo

2 gemas

2 colheres de margarina dorianas bem cheias

1 xícara pequena de salmoura morna

MODO DE PREPARO

Amassar bem a primeira massa até virar quase um creme.

Reserve.

Amassar bem a segunda massa até ficar como uma massa de pão.

Coloque a segunda massa na mesa, estique com o rolo.

Depois da massa aberta passe a primeira massa sobre a segunda.

Enrole feito rocambole.

Corte ao meio, coloque um guardanapo úmido e leve à geladeira por 12 horas.

Depois estique e faça a torta em forma untada com manteiga.

Recheie a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48684-massa-de-torta-folhada-da-dona-vera.html>