# MASSA DE SALGADINHO PARA FESTA

## INGREDIENTES

6 tabletes de caldo (galinha, carne ou camarão)

1/2 xícara (chá) de óleo

4 dentes de alho amassado

700 g de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Numa panela coloque o óleo e o alho para dourar.

Após refogar acrescente a água quente dissolvida com o caldo de sua preferência e em seguida coloque aos poucos a farinha de trigo.

Deixe cozinhar, mexendo até desgrudar do fundo da panela

Reserve e deixe esfriar.

Faça os salgadinhos de seu gosto.

Para empanar passe os salgadinhos na farinha de trigo temperada com sal.

Depois coloque as bolinhas no leite, retire e coloque na farinha de rosca.

Em seguida, depois de bem empanados os salgadinhos frite-os em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49239-massa-de-salgadinho-para-festa.html