

MASSA 1001 UTILIDADES

INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de farinha de trigo
- 2 copos de leite morno
- 2 copos de água morna
- 1 copo de óleo
- 3 colheres sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de sal
- 2 envelopes de fermento biológico
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento, o açúcar, sal e o leite, a água morna, mexa um pouco para dissolver.

Em seguida o óleo e a farinha aos poucos, até soltar das mãos.

Cubra a massa e deixe dobrar de volume.

Faça pães doces e salgados ou também pode ser feito esfiha, enroladinho de salsicha, bolinho de queijo, pão de frios, use sua imaginação.

Não precisa solvar esta massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49915-massa-1001-utilidades.html>