SALGADOS DE FESTA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1600 ml de água quente (1,6 litros)

1 xícara de óleo

sal a gosto

2 cubos de caldo de galinha

colorau a gosto

300 g de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes para ferver em uma panela grande e reserve a farinha de trigo.

Ao levantar fervura acrescente a farinha de trigo aos poucos todo o pacote.

Mexa até desgrudar do fundo da panela, é uma massa pesada, então certifique-se que toda a massa foi cozida.

Desligue passe para uma forma abra para esfriar e está pronto.

Essa receita pode ser usada para coxinhas, risoles, bolinhas de queijo e maravilhas.

Use a farinha de rosca para empanar da sua forma preferida.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50342-salgados-de-festa.html