MASSA PARA SALGADINHOS VARIADOS (COXINHA, BOLINHA DE QUEIJO, CROQUETES E OUTROS)

INGREDIENTES

1,5 kg de farinha de trigo ou mais

1 litro de água

1/2 litro de leite

1/4 da manteiga

3 batatas

2 caldos knorr

colorau

óleo

MODO DE PREPARO

Coloque 1 colher de óleo na panela.

Depois coloque 1/2 colher de colorau e deixe só alguns segundos, enquanto desenvolve o colorau, depois jogue a água e a manteiga, o knorr, o leite e a batata (observação: a batata tem que ser cozida só na água, depois amassada com espremedor de batatas, ou se não tiver espremedor pode ser com garfo).

Depois que a massa ferver coloque a farinha aos poucos até ela dissolver toda, se ela ainda estiver mole ou não muito consistente, coloque um pouco mais de farinha de trigo.

Depois é só colocar na mesa e amassar com as mãos.

Depois só rechear com que quiser (queijo, queijo e presunto etc(.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50847-massa-para-salgadinhos-variados-coxinha-bolinha-de-queijo-croquetes-e-outros.html