

MASSA DE BATATA PARA SALGADINHOS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 batatas grandes e cozidas

2 colheres (sopa) de manteiga

2 tabletes de caldo de sua preferência

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite e batata cozida e leve ao fogo por aproximadamente 1 minuto. Coloque a mistura no liquidificador, o caldo e o sal e bata bem. Volte ao fogo, coloque a manteiga na mistura e aguarde ferver.

Quando ferver junte a farinha, misturando até virar uma massa homogênea. Coloque sobre a mesa ou pia e sove a massa. Modele os salgados, empanhe em ovo e farinha de rosca. Frite em panela funda e com óleo quente e suficiente para cobrir os salgados.

Essa massa serve pra risolis, bolinhos de carne e queijo e coxinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51029-massa-de-batata-para-salgadinhos.html>