

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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