

BUTTER PARATHAS (PARATHAS AMANTEIGADAS)

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo integral
- 2 colheres de sopa de manteiga (derretida)
- 1/2 colher de café de sal
- Quanto bastar de água

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes (menos a água) em uma bacia.

Misture com as mãos e vá adicionando a água aos poucos, mexendo bem em seguida, até obter uma massa homogênea.

Divida a massa em 6 bolinhas de mesmo tamanho.

Com a ajuda do rolo de macarrão, abra a massa em um grande círculo, espalhe um pouco de manteiga, deixando um espaço na borda.

Dobre em meio, passe mais manteiga derretida no meio e dobre outra vez.

Abra a massa outra vez, mas não muito fina.

E coloque numa frigideira teflon, espere uns 30 segundos e vire.

Pode adicionar um pouco de manteiga em cada lado quando virar.

Sirva quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51296-butter-parathas-parathas-amanteigadas.html>