

MASSA PARA TUDO

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha

2 colheres de sopa de azeite

2 colheres de açúcar

2 colheres de fermento biológico seco

1 xícara de água morna

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque primeiro o azeite, o açúcar e o fermento, coloque também a água morna para dissolver o fermento com o restante dos ingredientes.

Depois de tudo misturado, coloque aos poucos a farinha e amasse bem com as mãos até a massa fazer bolinhas.

Deixe descansar por 30 a 40 minutos.

Agora é só fazer o que bem entender, você pode fazer: pastel de forno, esfihas ou até pizza brotinho, pois fica uma massa leve, sem leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/51699-massa-para-tudo.html>