

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 a 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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