MASSA RÁPIDA PARA SALGADOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras chá de água

3 xícaras chá de farinha de trigo

3 cubos caldo de galinha

3 colheres sopa de margarina

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango desfiado

1/2 cebola picada

1 dente de alho

2 colheres sopa de óleo soja

1/2 copo de água

2 sachês tempero sabor do nordeste

Sal a gosto

EMPANAR:

Empanar:1/2 xícara chá leite

farinha de rosca feita com pão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma panela leve ao fogo alto a água, os cubos de caldo de galinha e a margarina, após ferver abaixe o fogo e acrescente a farinha de trigo, mexa até desgrudar do fundo da panela, disponha a massa sobre uma superfície untada com um pouco de margarina. Faça as coxinha e empane no leite e na farinha feita de pão.

RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo medio o óleo, a cebola e o alho deixe dar uma dourada, acrescente o frango desfiado o sachês, sal e a água, mexa e cozinhe até a água secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53215-massa-rapida-para-salgados.html