

# 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>