

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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