MASSA FOLHADA 15 MINUTOS

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

Quase 1/2 xícara (chá) de óleo

Quase 1/2 xícara (chá) de água

1 ovo enteiro

1 colher (chá) de sal

3 colheres (chá) de fermento em pó

100 g de maizena para folhar a massa

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Unir os ingredientes sólidos, fazer o oco no meio e acrecentar a xicara com o óleo, a água e o ovo.

Amassar, por alguns minutos até ficar homogênea e fácil de trabalhar.

Esticar a massa, cobri-la com uma camada fina de maizena, dobrar a massa no meio e voltar a cobrir com maizena.

Dobrar mais uma vez a massa, para que fiquem quatro folhas separadas pela maizena e por último, esticar a massa.

Pronto aquelas quatro folhas não se juntaram devido a maizena e a massa vai ficar folhadinha e crocante.

Finalmente cortar a massa em duas partes,do tamanho de uma asadeira de 40 cm diâmetro.

Untar a asadeira, com margarina colocar uma das partes da massa, cobrir com presunto e queijo, colocar a outra parte da massa por cima e com os dedos empurra as bordas da massa para abaixo.Levar ao forno medio previamente aquecido até dourar (5 a 8 minutos).

Retirá-la do forno bem clarinha, para que não fique ressecada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53734-massa-folhada-15-minutos.html