

MASSA DE RISOLES DA JAQUE

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sal
- 1 colher de royal
- 3 colheres de margarina
- 1 xícara de água
- 1 xícara de leite
- 3 gemas
- Leite e farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Coloque tudo na panela até desgrudar, essa massa não tem não dar ponto.

Coloque sobre uma superfície e abra com o rolo.

Modele os risoles e recheie a seu gosto.

Passa no leite e na farinha de rosca e frite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53920-massa-de-risoles-da-jaque.html>