RECEITA DE MASSA PODRE DA TIA ROSE

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha

1⁄2

caneca de óleo

1 colher (sopa) de açúcar

1⁄2

colher (sopa) de sal

2 colheres (sopa) de fermento

2 colheres (sopa) de vinagre

2 canecas de leite morno ou temperatura ambiente

orégano (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos e, em seguida, adicione os molhados

Misture até a massa desgrudar da mão

Descanse a massa por dez minutos

Separe a massa em duas partes

Cubra o fundo de uma forma,

Coloque o recheio de sua preferência

Cubra coma outra parte da massa

Pincele a massa com uma gema

Leve ao forno por 30 minutos ou até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5581-receita-de-massa-podre-da-tia-rose.html