MASSA DE SALGADINHO PERFEITA

INGREDIENTES

2 xícaras farinha de trigo sem fermento

2 xícara água

1/2 cebola

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) óleo

1 colher extrato (pra dar cor /opcional)

1 pitadinha de curry (opcional)

sal à gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela acrescente a água, a cebola ralada, o alho ralado, o sal, o extrato (opcional) e o curry (opcional)

Após levantar fervura, acrescente o óleo e a margarina e deixe ferver por mais 2 minutos

Despeje todo o trigo de uma vez e mexa sem parar por cerca de 3 minutos

Espere esfriar e é só rechear e modelar à gosto

A massa ficará um pouco pesada enquanto mexe, mas com calma e paciência dará certo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5661-massa-de-salgadinho-perfeita.html