

MASSA DE FUBÁ PARA SALGADO

INGREDIENTES

- 1 tablete de fermento biológico ou 1 sachê de fermento biológico seco (5 g)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícara de fubá
- 3 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture todos ingredientes em um recipiente

Misture muito bem até conseguir sovar a massa com as mãos

Deixe crescer de 30 a 35 minutos

Em seguida, faça bolinhas e recheie com o recheio de sua preferência

Frite em óleo quente até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10300-massa-de-fuba-para-salgado.html>