

MASSA DE TORTA TIPO ROCAMBOLE

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 copo de leite morno (200 ml)
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 ovo
- 500 g de farinha de trigo (ou até dar o ponto)
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Junte em uma bacia o açúcar, o fermento, o leite morno, o ovo e a manteiga e misture

Coloque a massa em um local quente da cozinha e deixe descansar por meia hora

Deixe descansar nas formas untadas por meia hora

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3545-massa-de-torta-tipo-rocambole.html>