

MASSA PARA SALGADOS ASSADOS

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
250 ml de água
250 ml de leite
100 ml de óleo de soja
2 colheres (sopa) açúcar
1 colher de (sopa) de sal
1 sachê de fermento biológico seco (10 g)
3 ovos

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes líquidos e o ovo e aqueça um pouco a água
Adicione ao líquido o açúcar, o sal e o fermento biológico e mexa
Adicione aos poucos a farinha de trigo e despeje em uma superfície lisa
Adicione mais farinha de trigo até desgrudar das mãos
Sove bem para a massa ficar bem lisa
Deixe descansar por 1 hora
Com o restante da farinha de trigo jogue um pouco na superfície e abra a massa com o rolo
Com um copo ou um cortador de esfiha faça disquinhos e modele as esfihas
Preaqueça o forno a 200
Pincele as esfihas com as gemas
Asse por 30 minutos ou até dourar
Recheio a seu gosto, pode ser carne moída, frango com catupiri, presunto e queijo, linguiça calabresa ou salsicha para fazer enroladinho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7732-massa-para-salgados-assados.html>