

SALGADINHOS DE TORTILHA CASEIROS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sal (pequena)
- 1/2 xícara de água
- 1 sachê de tempero pronto sabor carne
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

- Coloque a farinha em uma vasilha
- Acrescente o sal, a água, o tempero pronto e o ovo
- Misture tudo e enfarinhe uma superfície
- Despeje a massa sobre a superfície enfarinhada
- Coloque mais farinha sobre a massa e sove
- Divida a massa em pedaços pequenos
- Faça bolinhas e abra com rolo, um copo ou um tubo
- Fure a massa com o garfo
- Com o óleo quente, frite os salgadinhos de tortilha
- Depois de prontos, salpique com sachê de tempero pronto
- Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7785-salgadinhos-de-tortilha-caseiros.html>