

receitas de salgados fácil

sumario

1. Massa para salgado coxinha, rissole e bolinha de queijo
2. Pastelzinho de forno
3. Esfiha

Massa para salgados

serve para coxinha, rissole e bolinha de queijo

INGREDIENTES:

- 2 XÍCARAS DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE LEITE
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE ÁGUA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL
- 1 COLHER DE CAFÉ DE COLORAU
- 1 TABLETE DE CALDO DE GALINHA
- 3 COLHERES DE SOPA DE MARGARINA
- 3 XÍCARAS DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE FARINHA DE TRIGO

RECHEIO A ESCOLHA

Para empanar: - LEITE - FARINHA DE ROSCA

modo de preparar:

bem fácil, só seguir passo a passo direitinho.

Em uma panela coloque o leite, a água, o sal, o colorau, o caldo e knorr de galinha e três colheres de sopa de margarina leve ao forno alto essa mistura e mexa ate ferver. assim que ferver abaixe o fogo e coloque a farinha de trigo, mexa com uma colher de pau ate cozinha a massa.

Quando estiver soltando da panela desligue o fogo. coloque a massa em uma mesa e com a massa ainda quente comece a sovar com a colher,.

(quando estiver em uma temperatura que não queime as mãos) você sovar com as mãos quando a massa fica lisinha ela esta pronta.

só fazer o salgado desejado coloca o recheio molhar no leite depois na farinha de rosca e fritar.

Essa porção rende mas ou menos 70 salgados , vai variar do tamanho que você for fazer.

pastelzinho de forno

recheio salgado ou doce

Ingredientes :

4 xícara de chá de 200 ml de farinha de trigo

peneirado

2 caixa de creme de leite cada caixa 200ml

sal a gosto

gema de ovo (para pincelar os patéis por cima antes de azar)

2 caixa de creme de leite cada caixa 200ml

sal a gosto

gema de ovo (para pincelar os patéis por cima antes de azar)

recheio:

você pode recheia do sabor que quiser frango, carne ou ate mesmo goiabada recheio a gosto.

modo de preparar:

Em uma tigela coloque o creme de leite, o sal e a farinha de trigo aos poucos, mexa com a colher ate colocar a farinha toda.

Depois coloque na mesa, e comece a sovar, a sovar bastante se estiver grudando na mão ou na mesa espalhe um pouco de farinha na mesa e sove a massa.

Quando não estiver mas grudando, e estiver lisinha macia chegou no ponto.

Deixe descansa por 10 a 15 min e pronto. receie depois pincele com gema e pincele a assadeira com óleo e pronto demora mas ou mesmos 20 a 30 min dependendo do forno.

Massa para fazer esfiha

Ingredientes:

500 gm de trigo

3 colheres de açúcar

2 colheres de margarina

1/2 colher de sal

10 gm de fermento biológico seco

1 xícara de água

RECHEIO

Mussarela Presunto(ou a gosto)

modo de preparar:

Misture todos os ingredientes secos numa tigela. a farinha, o açúcar, o sal, e o fermento biológico seco.

Depois de misturado coloque a margarina, mexendo vá adicionando a água.

Sove a massa por 10 minutos, deixe a massa descansar por 30 min passando os 30 min abra a massa com o rolo bem fina corte do tamanho desejado e coloque o recheio.

Pincele com gema depois jogue orégano por cima. espere 10 min pra massa fermentar depois só assar leve ao forno alto 200 grau de 15 a 20 minutos, **(não pode passar se não fica dura).**

pronto e só servi.

Obrigado pela compra
espero que vocês tenham gostado das receitas
são fácil e deliciosas.

beijos Jocilene ferreira

e-mail: joicef46@gmail.com