

Massa para Salgados Fritos Coxinha Risole e Enroladinho

 culinariaterapia.com/massa-para-salgados-fritos-coxinha-risole-e-enroladinho

Dyne e Zinha

Aprenda como Fazer a Melhor Massa para Salgados Fritos Coxinha Risole e Enroladinho, receita básica, econômica, saborosa e versátil para diversos salgadinhos. Prepare vários tipos de salgadinhos de festa com essa massa para economizar em suas comemorações e até ganhar dinheiro vendendo salgadinhos fritos variados que vão conquistar de primeira.



Ingredientes da Massa para Salgados Fritos

Para a massa dos salgados:

- 1 kg de farinha de trigo de excelente qualidade;
- 1 litro e meio de água;
- 500 ml de leite;
- 2 tabletes de caldo de galinha;
- 5 colheres (sopa) de margarina;
- 1 cebola ralada;
- 3 ou 4 dentes de alho grandes amassados;
- 1 colher (sopa) de sal;
- Água gelada ou Leite em temperatura ambiente para passar os salgados
- Farinha de rosca para empanar;
- Óleo suficiente para fritar (o melhor para frituras é o óleo de algodão, mas você pode usar o que preferir).

Para Recheiar os Salgados:

- Frango refogado desfiado;
- Carne moída refogada;
- Salsichas
- Recheios variados conforme o tipo de salgado e sabor desejado;

Como Fazer a Massa para Salgados Fritos Coxinha Risole e Enroladinho

Modo de preparo:

1. Primeiramente em uma panela grande e em fogo médio comece derretendo a margarina.
2. Em seguida adicione o alho amassado com o sal e a cebola e refogue levemente apenas para cozinhar essas verduras.
3. Assim feito acrescente os tabletes de caldo de galinha e misture bem ao refogado.
4. Então, adicione a água e o leite e misture bem e agora em fogo alto espere levantar fervura.
5. Isso feito, acrescente toda a farinha de trigo e agora em fogo médio misture tudo com uma colher de pau até a massa ficar bem unida e começar a desgrudar do fundo da panela.
6. Logo em seguida apague o fogo, unte uma mesa ou bancada com bastante margarina, espalhe essa massa ainda quente com a ajuda de uma colher e aguarde uns 5 minutos para sovar a massa.
7. Então, agora comece a sovar a massa até ela ficar lisa e mais morna, aprox, uns 10 minutos.
8. Assim feito, modele os salgados que desejar.
9. Empane passando por água gelada ou leite em temperatura ambiente e depois passe os salgados pela farinha de rosca.
10. Frite em óleo quente até dourar. Sirva quentinho.
11. Esses salgados podem ser congelados antes de frito (congelamento em aberto por até 3 meses).
12. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom Apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo da Receita da Massa para Salgados Fritos



Watch Video At: <https://youtu.be/OTsbexYKbPw>