MASSA PODRE

INGREDIENTES

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de sal

1/2 colher (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de banha ou gordura hidrogenada

2 colheres (sopa) de água gelada

1 gema de ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda coloque a farinha de trigo, o sal, o açúcar e a banha e misture com as mãos até ficar homogêneo

Acrescente a água gelada, aos poucos, e misture até obter uma massa lisa

Divida a massa em duas partes iguais

Corte dois retângulos de papel

Em uma superfície lisa, mesa ou balcão, coloque um dos retângulos de papel

Sobre ele coloque uma das metades de massa e cubra com o outro retângulo de papel

Pressione com a mão para que a massa se espalhe entre os retângulos de papel

Com um rolo de massa, abra a massa o máximo possível, sempre puxando com o rolo do meio para fora, até que ele fique redonda e fina; o tamanho da massa dependerá do tamanho da forma a ser utilizada

Retire o papel

Coloque a massa dentro da forma com o papel

Pressione as laterais para encaixá

Repita o procedimento para abrir a outra metade da massa que será utilizada para cobrir a torta

Recheie a torta com o recheio de sua preferência e cubra com a outra metade da massa

Pincele a massa da cobertura com uma gema de ovo

Leve ao forno médio, preaquecido, por uns 45 minutos ou até a massa dourar

Retire do forno, desenforme e sirva

Esta receita é daquelas de massa de torta que esfarelam na boca

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9711-massa-podre.html