

Massa básicas para salgados



Massa básicas para salgados fritos, com esta massa você poderá fazer Rissoles Coxinhas, Bolinhas de Queijo, Nhoques e outros salgados com recheios variados.

Nhoque de massa básica para salgados fritos
Receita do curso com Janaina Barzanelli.
Compartilho pois é do curso grátis, portanto a receita está na página dela.

Ingredientes:

500 ml de água
500 ml de leite
10 g de sal (1 colher das de sopa rasa)
20 g de caldo de frango (usei caldo de legumes)
30 g de creme de cebola em pó
50 g de margarina
500 g de farinha de trigo
100 g de mandioquinha cozida no vapor
aqui poderá ser batata cozida, cenoura cozida, abóbora cozida, espinafre cozido, mandioca (aipim) cozido, mas totalmente escorridos e esmagados em forma de purê.

Preparo:

Coloque numa panela grande (de preferência que seja grossa) a água,o leite,o sal, o caldo de frango, o creme de cebola e a margarina , logo o fogo e deixe ferver.

Assim que levantar fervura despeje a farinha de uma só vez, mexendo bem até que ela forme uma bolo de massa e solte do fundo da panela.

Ponha esta massa quente na mesa e com ajuda de 2 espátulas ou colheres, abra a massa e coloque o purê de mandioquinha misturando bem com a ajuda das espátulas ou colheres, Sove esta massa bem até amornar um pouco.

Pegue porções desta massa e enrole até ficar na espessura de um dedo e vá cortando os nhoques até terminar a massa. Rende bastante.

Obs: Com esta mesma massa você poderá fazer, rissoles, coxinhas,bolinhas de queijo ou outro salgadinhos recheado.

O Molho você poder colocar o se sua preferência.

Eu coloquei um molho feito com cebola, pimentão, alho, orégano e muito molho de tomate, coloquei, 1 cx de creme leite e polvilhei queijo ralado