

Com mão na massa



[clique para ampliar](#)

Olá, não tem massa melhor do que a massa caseira né? Quando ela ta bem fresquinha mesmo, antes de congelar, ela fica perfeita.

Foi por isso que eu comprei uma máquina de fazer massa, igual ao que via nos programas de culinária... Ela é muito simples de manusear, a parte mais difícil é sovar a massa e limpar a sujeira 😊 Esse programinha precisa de mais tempo e de alguém (de preferência um homem) para amassar a massa.



[clique para ampliar](#)

Os ingredientes para a massa são 500 gramas de trigo para 5 ovos... Óleo só para untar as mãos enquanto se sova a massa. Já usei farinha integral também e ficou muito boa.



[clique para ampliar](#)

Eu fiz com molhos bolonhesa e cogumelos... Aguardem as receitas em um outro post, em breve 😊 !



[clique para ampliar](#)