

EMPADINHAS QUE DERRETEM NA BOCA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 colher (sopa) de sal

500 g de banha de porco

2 ovos batidos

2 gemas para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture a farinha e o sal

Acrescente os ovos batidos e a banha; misture levemente com a ponta dos dedos, até toda a farinha incorporar a banha; a massa deve ficar bem soltinha

O ponto da massa é quando você fizer uma bolinha e a quebrar no meio, sem ela esfarelar

Molde a massa nas formas e recheie a gosto

Estique com o rolo a parte em que será a tampa, para depois cobrir a empada

Leve ao forno preaquecido a 180

Essa receita rende 100 mini empadas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11409-empadinhas-que-derretem-na-boca.html>