

# MASSA DE EMPADÃO FÁCIL

## INGREDIENTES

4 copos (requeijão) de trigo sem fermento

200 g de manteiga

1 ovo

1 colher(chá) de sal

1 gema (para pincelar por cima da massa antes de ir ao forno)

recheio a seu gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque todos os ingredientes e misture bem até que todos os ingredientes se unam e a massa crie consistência

Deixe descansar por 15 minutos

Faça o recheio de sua preferência e o deixe esfriar antes de colocar na massa (se não a massa fica solada)

Coloque o recheio e em seguida mais uma camada de massa

Forno em temperatura média de 180° C à 200° C por 30 minutos ou até que a superfície do empadão esteja completamente dourada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1616-massa-de-empadao-facil.html>