

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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