

MASSA DE EMPADA QUE DESMANCHA NA BOCA PARA FAZER EMPADÕES, EMPADAS E EMPADINHAS

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 250g de manteiga ou margarina sem sal (em temperatura ambiente);
- 1 colher (sopa) de açúcar refinado;
- 500g de farinha de trigo peneirada;
- 1 colher (sobremesa) rasa de sal.

MODO DE PREPARO

Adicione a manteiga na batedeira e bata em velocidade média, utilizando batedor de massas leves, até ela ficar com uma cor esbranquiçada.

Mude o batedor, colocando o ideal para massas pesadas e, sem parar de bater, coloque o açúcar e os ovos.

Junte a farinha de trigo misturada com o sal por último e vá batendo até a massa ficar lisinha.

Se desejar, você também pode misturar os ingredientes da massa manualmente, acrescentando por último a farinha de trigo.

Utilize um plástico-filme para embrulhar a massa e leve à geladeira até ficar com uma consistência firme.

E, prontinho, utilize sua espetacular massa de empadão, fazendo as delícias que todos vão amar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16313-massa-de-empada-que-desmancha-na-boca-para-fazer-empadoes-empadas-e-empadinhas.html>