

# MASSA DE EMPANADAS ARGENTINAS

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo  
200 ml de água  
35 g de manteiga  
100 g de banha de porco  
10 g de sal  
1 ovo pra colar a massa e pincelar  
trigo para polvilhar  
recheio a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture a farinha e o sal

Leva ao micro

Junte a mistura líquida ao trigo e incorpore com as mãos até desgrudar e formar uma massa lisa

Passado o tempo, polvilhe trigo sobre uma mesa lisa, ou sobre a toalha de mesa limpa

Faça uma bolinha com cada pedaço da massa, polvilhe trigo e abra com um rolo de macarrão, deixando em formato redondo como massa de pastel

Acrecente o recheio a seu gosto

Ao fechar, pegue a borda e dobre pra dentro, apertando com a ponta do dedo, e vá seguindo assim até o final

Separe a gema da clara

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos a 180

Asse até dourarem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9090-massa-de-empanadas-argentinas.html>