

EMPADINHA DOCE DE LIMÃO

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 colher (sopa) de raspas de limão

4 colheres (sopa) de suco de limão

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a farinha sobre uma superfície lisa, e em seguida, faça um buraco no centro e junte os restantes dos ingredientes da massa.

Em seguida, amasse bem até obter uma massa homogênea de consistência firme.

Modele a massa com formato de empadas, criando um vasinho para inserir o recheio.

RECHEIO:

Recheio: Misture o leite condensado com o suco e as raspas de limão.

Em seguida, recheie cada empada com o recheio de limão e asse em forno preaquecido a 180 ° C por cerca de 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16191-empadinha-doce-de-limao.html>