

# MASSA PARA EMPADÃO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:frango

com catupiri, palmito, carne ou o que desejar

## MODO DE PREPARO

Deixe a banha e margarina em temperatura ambiente.

Misture todos os ingredientes em uma bacia.

Depois de misturar sove um pouco em uma superfície

Deixe por 30 minutos na geladeira.

Abrir a massa com ajuda de um rolo e plástico de freezer.

Forre a forma, coloque o recheio a gosto, mas tem que estar frio para não cozinhar a massa.

Cubra com o restante da massa.

Pincele a gema.

Leve para assar em 180°C até ficar bem douradinho, assado, em média 1 hora, depende de cada forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18891-massa-para-empadao.html>