

MASSA PERFEITA PARA EMPADÃO

INGREDIENTES

6 xícaras de farinha de trigo
300 g de margarina forno e fogão
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 ovos
100 ml de refrigerante de guaraná

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma tigela.

Misture até obter uma massa homogênea que descole da mão.

Adicione mais refrigerante (bem pouco) caso a massa ainda esteja esfarelado.

Sove a massa por 2 minutos.

Embale a massa em papel filme e deixe descansar por 40 minutos na geladeira.

Abra a massa com rolo e coloque no refratário.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19027-massa-perfeita-para-empadao.html>