

EMPADA GELADA DOCE

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

1 ovo

2 xícaras (chá) de manteiga

1 pote de sorvete sabor creme

geleia de morango ou qualquer outra de sua preferência

1 creme de leite

formas de empada número 4

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Reúna a farinha, o ovo e a manteiga até que a massa fique lisa e encorpada.

Estique a massa, depois corte um pedaço e vire a forma com o fundo para cima, assim faça o molde.

Leve a massa ao forno preaquecido 180 °C por aproximadamente 15 minutos ou até que a massa fique dourada.

RECHEIO:

Recheio: Misture o sorvete de creme com o creme de leite e a geleia, deixe o sorvete fora do freezer um pouquinho para não ficar difícil de manusear.

Depois monte o sorvete dentro da massa, você pode decorar com granulados ou jujubas fica do seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/20630-empada-gelada-doce.html>