

TARTELETE

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

sal a gosto

1 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente

1 gema

recheio de sua preferência

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha em uma tigela, abra uma cova no centro e adicione uma pitada de sal, a manteiga, a gema e 1/4 de xícara (chá) de água.

Misture tudo e trabalhe a com as mãos até deixá-la homogênea.

Faça uma bola e deixe descansar por 20 minutos.

Abra a massa bem fina em uma superfície enfarinhada.

Recorte-a e forre forminhas para empadas untadas, apertando bem.

Perfure a massa com um garfo e leve ao forno médio (180° C) já quente para assar por aproximadamente 20 minutos.

Tire do forno antes de desenformar e recheie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20715-tartelete.html>