

EMPADAS PRÁTICAS (NÃO PRECISA FAZER TAMPAS)

INGREDIENTES

- 50 g de farinha de trigo
- 200 g de manteiga gelada com ou sem sal
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher de sal
- 1 gama (para pincelar)
- 3 gemas

MODO DE PREPARO

Faca uma farofa úmida com a farinha e a gordura.

Misture em uma vasilha de vidro, o leite o óleo e as gemas.

Acrescente a farinha e bata até virar uma massa lisa e homogênea.

Em uma panela acrescente óleo, alho, cebola picadinha, tomate picadinho e leve ao fogo e acrescente o recheio de sua preferência, frango, azeitona, batatinha, tomate orégano e etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21990-empadas-praticas-nao-precisa-fazer-tampas.html>