

# A VERDADEIRA MASSA DE EMPADINHA

## INGREDIENTES

- 150 g de margarina sem sal
- 70 g de gordura vegetal
- 450 g de farinha de trigo peneirada
- 2 colheres (sopa) de leite frio
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 ovo ligeiramente batido
- 2 gema

## MODO DE PREPARO

Misture a manteiga e a banha na farinha até obter uma farofa.

Adicione o restante dos ingredientes e misture bem.

Coloque na geladeira por 30 minutos.

Depois, abra a massa sobre um filme plástico pois sem o filme ele irá grudar no rolo.

Não use muito recheio líquido e um bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23596-a-verdadeira-massa-de-empadinha.html>