

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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