

EMPADA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 500 g de manteiga (aviação)
- 1 kg de farinha de trigo sem fermento (Dona Benta)
- 2 latas de leite condensado (Moça)
- 1 lata de creme de leite (Moça)

MODO DE PREPARO

Primeiro misture a farinha de trigo com a manteiga até que forme uma massa lisa, coloque na geladeira por 30 minutos.

Enquanto isso, cozinhe as duas latas de leite condensado na panela de pressão por 25 minutos.

Em uma tigela adicione as duas latas de leite condensado cozido e uma lata de creme de leite.

Bata com o auxílio de uma batedeira até ficar uma mistura homogênea.

Retire a massa da geladeira e comece moldando nas forminhas.

Depois adicione o creme e asse por 10 a 15 minutos.

Desenforme e sirva.

É importante saber que nessa receita não costumo usar sal na massa, pois a manteiga aviação deixa a massa super no ponto, além de ser bem fácil de se trabalhar.

Gosto de colocar o creme de leite pois dá uma leveza ao doce de leite e quebra um pouco do doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31588-empada-de-doce-de-leite.html>