

MASSA PARA EMPADÃO DA TIA CÁ

INGREDIENTES

4 ovos

50 g de queijo ralado

1/2 copo de leite

1/2 copo de azeite

1 copo de farinha de trigo

1 colher de sopa rasa de fermento

sal a gosto

MODO DE PREPARO

preaqueça o forno a 180°C.

Bata tudo no liquidificador.

Divida a massa em duas partes.

Unte um refratário, coloque a primeira metade da massa e depois o recheio de sua preferência.

Cubra com a segunda metade.

Coloque em forno preaquecido até que esteja dourado.

Você pode utilizar recheio de calabresa, queijo, cebolinha, tomate e brócolis.

Tudo picadinho e cru, com um pouco de creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31829-massa-para-empadao-da-tia-ca.html>