

# MASSA PODRE PRÁTICA

## INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

500 g de gordura vegetal

1 colher de sobremesa rasa de sal

1 latinha de guaraná

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes até a massa ficar encorpada.

Divida a massa em 3 partes iguais, retire o que vai usar e coloque o que sobrar em sacos plásticos, leve ao refrigerador para congelar.

Você divide a massa em uma parte grande e outra pequena.

Abre a massa maior e forra uma forma de fundo falso.

Coloque o recheio que preferir e cubra com a massa pequena que sobrou.

Passe uma gema de ovo por cima e leve ao forno a 180°C por aproximadamente 50 minutos, dependendo da potência do seu forno.

Desenforme e sirva.

Pode usar essa massa para fazer pastel assado e empadinhas, fica muito bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32960-massa-podre-pratica.html>