

EMPADA DE MASSA PODRE

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 400 g de margarina
- 2 ovos
- 2 colheres de sal
- 1 colher (sobremesa) de fermento pra bolo
- água para dar o ponto

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha numa tigela e acrescente os demais ingredientes, exceto a água.

Amasse sem sovar e acrescente a água aos poucos, até obter uma massa homogênea, que não grude nas mãos.

Deixe repousar por 1/2 hora.

Utilize o recheio de sua preferência.

Leve ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33070-empada-de-massa-podre.html>