

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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