

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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