

MASSA BÁSICA PARA EMPADINHAS

INGREDIENTES

1 pote de margarina com sal de 500 mg

900 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina numa bacia média e aos pouquinhos a farinha de trigo,vá mexendo com uma colher grande e colocando a farinha.

Quando começar a fazer uma farofa comece a mexer com as mãos.

Colocando a farinha até ficar num ponto em que esteja totalmente junta, sem esfarelar.

Não coloque a farinha toda porque sempre sobra um pouquinho.

Se necessário acrescente mais um pouco de farinha.

Coloque num saquinho plástico e deixe na geladeira por 30 minutos e pode usar.

A massa dura até 5 dias na geladeira, quando for utilizar é só dar uma rápida aquecida e usar normalmente.

O Recheio é de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/34565-massa-basica-para-empadinhas.html>