

EMPADAS DELÍCIA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 clara
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 colher de café de sal
- 2 colheres de sopa cheia de margarina
- 1 xícara de chá de banha vegetal
- 3 xícaras de farinha de trigo ou até a massa soltar das mãos

MODO DE PREPARO

Amasse tudo e deixe na geladeira por meia hora.

Forre as forminhas de empada com a massa, não precisa de untar.

Coloque o recheio do seu gosto, exemplo frango desfiado, palmito.

Faça uma tampinha com a massa e cubra a empada.

Passa gema por cima e leve para assar.

Quando estiver dourada retire do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34797-empadas-delicia.html>