

# 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.

Passe gema por cima e leve para assar.

Quando estiver dourada retire do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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