

# MASSA VERSÁTIL DE EMPADA E PASTÉIS ASSADOS

## INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 300 ml de guaraná (refrigerante)
- 500 g de gordura vegetal em temperatura ambiente
- sal a gosto
- 1 ovo para pincelar

## MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo em uma vasilha grande e misture os outros ingredientes.

Sove a massa até que ela esteja lisa, homogênea e bem leve.

Pode ser feita como empada, empadão, pastéis.

Recheio pode ser de frango com requeijão, presunto e queijo, recheios doces.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39711-massa-versatil-de-empada-e-pasteis-assados.html>