

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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