

EMPADINHA E EMPADÃO

INGREDIENTES

- 1 xícara de manteiga
- 1/2 xícara de óleo
- 2 gemas
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de fermento (de bolo)
- sal a gosto
- 4 xícaras de farinha de trigo (mais um pouco para amassar até dar o ponto)
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Colocar os ingredientes em uma bacia (menos a farinha de trigo e a gema para pincelar).

Colocar a farinha de trigo aos poucos, mexendo até virar uma farofa.

Coloque a massa na mesa e vá apertando, sem sovar, até que não grude mais nas mãos.

Se ainda estiver oleosa, pode acrescentar um pouco mais de farinha de trigo.

Pegue pequenas porções da massa e com o dedo abra nas forminhas, coloque o recheio e com outra porção de massa abra na mão e faça a tampinha.

Pincele com gemas de ovos e leve ao forno até que esteja dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39970-empadinha-e-empadao.html>