

MASSA PARA EMPADA OU PASTEL QUE DERRETE NA BOCA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

500 g de gordura vegetal hidrogenada

1 copo de requeijão de guaraná (em temperatura ambiente)

sal a gosto

gema de ovo para pincelar

1 colher de sopa de café (pronto) para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture a farinha e a gordura. Acrescente o guaraná, amasse bem.

Cubra com papel filme e leve à geladeira por 30 minutos.

Retire da geladeira, abra a massa, ponha em forminhas para empada.

Coloque o recheio a gosto, cubra com massa.

Misture a gema e o café e pincele as empadas.

Leve ao forno preaquecido até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40188-massa-para-empada-ou-pastel-que-derrete-na-boca.html>