

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.

©2024 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>