

# 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>