

EMPADÃO PRÁTICO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

1/2 pote de qually (margarina)

1/2 pacote de gordura hidrogenada

um pouco de sal

1 ovo inteiro

2 gemas para pincelar

recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes em uma tigela com as mãos.

Forrar uma assadeira média com um pouco da massa e logo em seguida colocar o recheio e tapar com o restante da massa que sobrou.

Pincelar com as gemas e levar ao forno por aproximadamente 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41193-empadao-pratico.html>