

# EMPADAS DELICIOSAS DO LÚCIO CEZAR

## INGREDIENTES

500 g de manteiga com sal

4 gemas para a massa mais 2 gemas para pincelar

1 colher de café de sal

1 colher de café de pó royal

1 Kg de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Numa vasilha grande, coloque a manteiga, as gemas, sal, pó royal e adicione a farinha de trigo ao poucos, misturando com as pontas dos dedos. Depois de bem misturado, sovar bem até que a massa fique no ponto.

Colocar em forminhas (não precisa untá-las).

Coloque o recheio de sua preferência que tem que estar sem caldo e totalmente frio.

Coloque a cobertura, pincele com gema de ovo e asse em forno médio de 30 a 45 minutos ou até que fiquem coradinhas. O tempo de forno varia de acordo com o tipo de fogão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/41794-empadas-deliciosas-do-lucio-cezar.html>