MASSA DE EMPANADA

INGREDIENTES

1/2 kg farinha de trigo

1 colher (sopa) de sal

1 e 1/2 xícaras (chá) de agua

125 g de margarina

MODO DE PREPARO

Para a massa coloque a farinha, o sal, a água, a margarina e misture muito bem até que a massa fique homogênea.

Cubra com filme plastico e deixe descansar por 2 horas.

Divida a massa em pequenos pedaços , abra com um rolo bem fininha em formato de círculos.

Faça um recheio com qualquer coisa. Coloque o recheio, dobre a massa ao meio e torça as bordas.

Pincele a gema de ovo e leve ao forno bem quente a 180ºC por aproximadamente 15 minutos ou até que fique bem dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44484-massa-de-empanada.html