

EMPADINHA DESMANCHA NA BOCA

INGREDIENTES

RECHEIO DE PALMITO:

Recheio de palmito:1 vidro grande de palmito

2 tomates picados

2 cebolas picadas

Azeitonas pretas a gosto

Óleo para fritar

1 gema com 3 gotinhas de café para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture o trigo com a gordura vegetal e o sal, até ficar uma massa homogênea, por último despeje o guaraná e sove bem a massa.

Forre as forminhas.

RECHEIO:

Recheio:Coloque o óleo em uma panela e frite todos os ingredientes.

Coloque nas forminhas e dentro de cada uma coloque 1 azeitona sem caroço.

Tampe as empadinhias com a massa.

Pincele cada empadinha com a mistura de gema e café.

Asse em forno preaquecido em 180°C até a massa ficar dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/46566-empadinha-desmancha-na-boca.html>