

# EMPADINHA DE SOJA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo  
1/2 xícara de amido de milho  
200 g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)  
2 gemas (uma para pincelar)  
1 colher de chá de sal  
1 colher de chá de fermento  
água morna (acrescentada aos poucos, para ajudar na liga da massa)

### RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras de PTS (proteína texturizada de soja)  
1 cebola pequena ralada  
3 dentes de alho  
2 tomates  
pimentão a gosto  
demais temperos a gosto  
1 colher de chá de curry (opcional)  
suco de 1/2 limão

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Colocar a PTS de molho em água fervente, com o suco de 1/2 limão, por 15 minutos aproximadamente. Depois, escorrer a água quente e lavar a soja em água fria.  
Espremer ao máximo a água da soja  
Frite a cebola, o alho, acrescente os tomates picados, frite mais um pouco e acrescente a soja e demais temperos.  
Caso queira, acrescente um pouco de molho pronto a gosto, para ficar mais saborosa, mas não a deixe muito úmida.  
No final do cozimento, acrescente milho e azeitonas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47930-empadinha-de-soja.html>