

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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