

MASSA BÁSICA PARA EMPADÃO OU EMPADINHAS DA DINDINHA

INGREDIENTES

- 1 kg farinha de trigo
- 5 colheres de sopa de margarina de boa qualidade
- Sal a gosto
- 2 gemas
- 2 colheres sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Colocar a farinha aos poucos alternando com as colheradas de margarina, a massa fica no ponto.

Quando desgrudar das mãos e que possa ser colocada na assadeira, sal a gosto, gemas e azeite misturados para untar por cima da massa quando fechada.

Rende 12 pedaços grandes feito em forma de aro removível tamanho médio.

Colocar no forno preaquecido, por 35 ou 40 minutos temperatura média ou quanto baste até que a casquinha da mistura da gema com azeite fique moreninha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49099-massa-basica-para-empadao-ou-empadinhas-da-dindinha.html>