MASSA DE EMPADA DE GUARANÁ

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

500 g de gordura hidrogenada

1 lata de guaraná

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo em um recipiente.

Coloque também a gordura hidrogenada e amasse até misturar tudo.

Em seguida coloque o guaraná amassado até a massa não rasgar.

Coloque nas forminha as camadas finas, recheie e coloque a tampinha.

Recheie como quiser.

Coloque 2 ovos em uma vasilha pequena e coloque 2 colheres de sopa de café pronto, misture bem e passe nas tampinhas das empadas.

Assim a empada fica douradinha e o café não deixa fica com cheiro de ovo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50559-massa-de-empada-de-guarana.html