MASSA DE MAIONESE PARA EMPADÃO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 maionese de 500 g

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela a maionese e acrescente aos poucos a farinha até dar o ponto.

Coloque para gelar por 1 hora.

Prepare o recheio desejado e coloque na geladeira, para ser usado frio.

Divida a massa em 2 partes, não é necessário untar a forma.

Use uma forma com fundo falso.

Coloque a primeira parte da massa no fundo e nas laterais da forma, recheie e coloque a outra parte.

Pincele gema para dar uma cor bonita.

Se preferir decore com a própria massa.

Faça fitas com a massa e coloque em cima.

Asse por aproximadamente 45 minutos em forno a 180°C.

Pode ser servida de entrada acompanhada de uma salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51448-massa-de-maionese-para-empadao.html