MASSA DE EMPADÃO DE FORNO FÁCIL

INGREDIENTES

1 ovo

1 xícara (chá) de leite

5 colheres (sopa) de água

4 colheres (sopa) de óleo

½ colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento biológico (seco)

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture o ovo, o óleo, a água, sal, açúcar, o leite (morno) e depois o fermento.

Coloque a farinha aos poucos até formar a massa.

Deixe descansar por 30 minutos. Depois divida em partes, abra com rolo e recheie a gosto.

Pode rechear com presunto, queijo prato, tomate e cebola; calabresa, queijo, tomate e cebola.

Massa fácil de mexer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51592-massa-de-empadao-de-forno-facil.html