

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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