

# MASSA DE EMPADÃO RÁPIDO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 copo de óleo

2 copos de farinha de trigo

2 copos de leite

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

Queijo parmesão, farinha de rosca e oregano para polvilhar e decorar

### SUGESTÕES DE RECHEIO:

Sugestões de recheio: Frango, carne moída, atum ou o que vc preferir. Refogado, com pouco molho, como se fosse para rechear pastel

## MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Untar uma forma refratária com óleo e polvilhar trigo.

Colocar uma camada de massa, uma camada de recheio e outra camada de massa. Por cima polvilhar com oregano, queijo parmesão e farinha de rosca.

Colocar para assar em forno médio por aproximadamente 50 minutos ou quando observar que a base onde está o trigo que foi polvilhado no "pirex" está amarelo queimado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52173-massa-de-empadao-rapido.html>