

MASSA DE EMPADÃO DA DONA MARIA DO AMPARO

INGREDIENTES

250 g de gordura hidrogenada
4 colheres (sopa) de margarina
3 ovos
1 pitada de sal
Farinha de trigo para dar o ponto
Recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha junte a gordura hidrogenada, a margarina, os ovos e o sal, misture até formar um creme liso.

Acrescente a farinha de trigo até que se forme uma massa lisa que fica soltando da mão e da vasilha.

Divida a massa em duas partes, abra a uma parte em cima de uma plástico para ficar mais fácil de colocar na fôrma, recheie com o recheio de sua preferência, abra também a outra parte e cubra o recheio.

Pincele com uma gema e leve em forno médio por aproximadamente 30 minutos, deixe esfriar um pouco e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52533-massa-de-empadao-da-dona-maria-do-amparo.html>