

MASSA PODRE PARA EMPADAS

INGREDIENTES

- 600 g de farinha de trigo
- 320 g de margarina (eu uso a de canola)
- 2 gemas sem pele
- 1 pitada de sal
- 1 1/2 colher de sopa de água fria
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture farinha com margarina num processador (pode esfarelar com os dedos também, só leva um tempo a mais) até obter um tipo de farofa.

Misture as gemas com a água e a pitada de sal e adicione na mistura de farinha e margarina. Não precisa sovar, só precisa misturar bem e juntar a massa. Se sentir que a massa está muito esfarelada, seca, acrescente mais 1/2 colher de sopa de água.

Todo esse processo leva em média 15 minutos.

A massa precisa descansar na geladeira por 1 hora. Ao invés de fazer uma bola eu moldo a massa num formato retangular, coloco num saquinho plástico e coloco na geladeira. O formato retangular ajuda a resfriar a massa por igual.

Após o descanso, molde as formas, recheie, tampe e pincele com gema. Não demore muito a levar ao forno por que a massa começa a amolecer. Forno a 180°C por mais ou menos 25 a 30 minutos.

Retire do forno, deixe descansar por uns 10 a 15 minutos.

Desenforme e sirva ou pode ser congelada por até um mês.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53174-massa-podre-para-empadas.html>