

EMPANADA ESPANHOLA

INGREDIENTES

- 800 g de farinha de trigo
- 2 ovos batidos
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1/2 xícara de água morna
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de sal
- 1 lata de cerveja

MODO DE PREPARO

- Amassar a massa feita com todos os ingredientes.
- Deixar descansar por 10 minutos.
- Dividir em duas partes iguais.
- Untar com azeite uma forma retangular.
- Esticar a massa com um rolo e colocar a primeira camada na forma.
- Colocar na massa recheio a gosto.
- Cobrir o restante.
- Assar em forno médio por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53632-empanada-espanhola.html>