

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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