

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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