

# 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>