EMPANADA DA TIA ELISA

INGREDIENTES

1 ovo

Leite morno

3 colheres de açúcar

1 pitada de sal

1/2 xícara de óleo

3 colheres de manteiga

15 g de fermento biológico

Farinha de trigo

Recheio da sua preferência

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha e o leite, bata até obter uma mistura cremosa, no minimo de 2 a 3 minutos.

Despeje a mistura numa vasilha e coloque a farinha de trigo aos poucos até obter uma massa bem dura.

Coloque o leite morno aos poucos.

Quando tiver igual a uma massa de bolo deixe descansar por 10 minutos, depois coloque a metade da massa no fundo da forma, o recheio da sua preferência e em seguida a outra metade.

Deixe descansar mais 10 minutos e coloque para assar na temperatura de 200°C.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55820-empanada-da-tia-elisa.html