MASSA DE EMPADÃO

INGREDIENTES

500 g de trigo (com ou sem fermento)

250 g de manteiga (ou margarina) gelada

1/2 xícara de água gelada

1 ovo inteiro e 1 clara

1 gema (para pincelar a massa no final)

se você for fazer de frango e tiver o caldo do frango, então use-o no lugar da água, o caldo também precisará estar gelado

MODO DE PREPARO

Coloca o trigo numa bacia ou numa bancada, acrescente o ovo inteiro

Amasse com as mãos mesmo até formar uma farofa e os ingredientes estiverem todos misturados

O ponto é quando a massa solta da mão e/ou da bancada

Se ela não estiver grudando quer dizer que está boa

Se estiver muito seca então acrescente a água aos poucos e se ficar muito grudenta você coloca trigo aos poucos até dar o ponto

Após o tempo determinado acima, pegue uma forma (você pode untar a forma ou não, fique a vontade)

Fure a massa aberta na fôrma com um garfo e coloque o recheio que você decidiu usar

Agora coloque a massa bem aberta por cima do recheio e dá uma apertadinha nas laterais pra juntar com a massa das laterais

Leve ao forno preaquecido a uns 180° C 200ºC (dependendo do seu forno) por 30 minutos ou até dourar

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1859-massa-de-empadao.html