MASSA DE EMPANADAS ARGENTINAS

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

200 ml de água

35 g de manteiga

100 g de banha de porco

10 g de sal

1 ovo pra colar a massa e pincelar

trigo para polvilhar

recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a farinha e o sal

Leva ao micro

Junte a mistura líquida ao trigo e incorpore com as mãos até desgrudar e formar uma massa lisa

Passado o tempo, polvilhe trigo sobre uma mesa lisa, ou sobre a toalha de mesa limpa

Faça uma bolinha com cada pedaço da massa, polvilhe trigo e abra com um rolo de macarrão, deixando em formato redondo como massa de pastel

Acrescente o recheio a seu gosto

Ao fechar, pegue a borda e dobre pra dentro, apertando com a ponta do dedo, e vá seguindo assim até o final

Separe a gema da clara

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos a 180

Asse até dourarem

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9090-massa-de-empanadas-argentinas.html