Massas

MASSA PARA EMPADAS

Receita de Fã
Fácil
2 Min.
2-4 Doses

INGREDIENTES

- 300G DE FARINHA
- 30G DE MANTEIGA
- 40ML DE AZEITE
- 100ML DE ÁGUA
- 1 OVO
- SAL QB

CONFEÇÃO

1. Para a massa:

2. Com a lâmina de amassar/triturar, colocar na taça a farinha, o azeite, a manteiga e o sal. Programar Massas P1 durante 30 segundos.

3. Adicionar o ovo e a água e voltar a programar Massas P1 durante 50 segundos.

5. Para montar a empada:

6. Retirar a massa para uma superficie enfarinhada e separá-la em duas metades iguais. Estender ambas as partes (uma será a base e a outra a cobertura).

7. Dispôr uma das camadas de massa numa tarteira (ou tabuleiro) com papel vegetal. Colocar recheio a gosto. Cobrir com a outra camada da massa e dobrar/enrolar as laterais de forma a fechar a empada.

8. Fazer 2 ou 3 cortes com uma faca no topo da empada e levar ao forno pré-aquecido a 200ºC durante cerca de 20 minutos (ou até ficar dourada a gosto).

10. Para o recheio:

11. Costumo usar a empada como forma de gastar sobras que tenho. Faço um refogado combinando os ingredientes que preciso gastar.

12. Exemplo de hoje: salteei em azeite 1 cebola, alho, salpicão e cogumelos com sobras de rojões devidamente desfiados. Na montagem coloquei 2 camadas de queijo mozzarela (em baixo e em cima do salteado). Ficou deliciosa esta empada!

13. Também costumo fazer com atum, refogado com cebola, alho e

legumes a gosto.

15. Notas: receita da massa adaptada do livro da Yammi.

16. Se preferir em vez de uma empada grande pode fazer cerca de 10 pequenas.

17. Pode pincelar com gema de ovo antes de levar ao forno (não o costumo fazer e não acho essencial)