

# MASSA PARA EMPADAS



## 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 superfície 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 200°C 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 mozzarella (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)

---