



EMPADINHA DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes

- 240 g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 120 g de margarina ou manteiga em temperatura ambiente (6 colheres de sopa)
- 45 g de açúcar (3 colheres de sopa)
- 01 gema
- 390 g de leite condensado (1 lata)

Modo de preparo

- 1) Coloque em uma tigela a farinha de trigo, a margarina, a gema e o açúcar.
- 2) Misture um pouco com uma colher e depois pode mexer com as mãos. A massa precisa ficar macia e homogênea.
- 3) Pegue um pouco de massa e forme forminhas de empada com uma camada fina.
- 4) Com uma faca lisa passe nas laterais das forminhas para retirar a rebarba da massa.
- 5) Coloque o leite condensado até 3/4 das forminhas, é importante para ele não transbordar.
- 6) Coloque as forminhas em uma assadeira.
- 7) Leve em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 20 minutos ou até que elas fiquem douradinhas.



 farinhamariaines.com.br

  [farinhadetrigomariaines](#)