



EMPADAS

Ingredientes:

1 ovo

1 xícara de Mix de Linhaça e Soja Pazze

3 xícaras de farinha de trigo refinada

10 colheres (sopa) de Óleo de Soja Pazze

100g de manteiga

2 colheres (chá) de sal marinho

Modo de Preparo:

Misturar as farinhas, o ovo e a manteiga numa bacia e amassar bem, adicionar gradativamente as 10 colheres de Óleo de Soja Pazze até obter uma farofa grossa que, ao comprimir com as mãos, dê liga. Caso a massa não tenha chegado a esse ponto, colocar mais óleo. Untar um tabuleiro e dispor uma camada fina de massa e colocar o recheio de sua preferência. Cubra com o restante da massa e pincele com gema ou óleo. Ao final, salpicar com gergelim.

Recheios

Ricota temperada com cebola tofu refogado com legumes espinafre refogado e milho bardana com tofu refogados.

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br