MASA D'EMPANADES

INGREDIENTS
(Per a 24 empanades)

- 500 g farina.
- 100 de llard de porc.
- 250 ml caldo de verdures tebi.
- 3 g sal.

ELABORACIÓ

1. Col·locar la farina amb la sal.
2. Fer un forat al centre i afegir el llard de porc.
3. Anar afegint el brou de verdures fins a formar un massa homogènia.
4. Deixar reposar la massa durant 30 minuts.
5. Separar en peces de 30 grams i estirar amb un corró.
6. Es pot estirar tota la massa amb una màquina de pastes i després tallar-la amb un tallant circular.

OBSERVACIONS

NOTES: