EMPADAS DO MESTRE BEIJAMIN ABRAHÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

500 g de farinha de trigo

250 g de banha de porco (fica melhor)

RECHEIO:

Recheio:1 litro de água

250 g de camarão ou palmito ou frango

200 g de farinha de trigo

sal a gosto

1 cebola

2 dentes de alho

1 tomate

cheiro-verde a gosto

2 ovos cozidos

pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Faça um circulo com as 500 g de farinha de trigo no meio.

Coloque as 250 g de banha de porco, os 2 ovos e sal a gosto.

Comesse a misturar a massa até fazer uma massa homogênea.

Misture até ficar a massa bem lisinha.

No final coloque a massa dentro de um saco e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, coloque para dourar: óleo, alho amassadinho, sal, tomate picado, cebola picada e pimenta. Deixe fritar bem.

Acrescente o camarão.

Quando tudo estiver bem dourado, coloque um litro de água.

Em uma tigela misture bem 200 g de farinha e dois ovos com um pouco de água. Misture até ter uma massa homogênea.

Quando a água do recheio estiver fervendo, coloque a mistura da tigela.

Misture aos poucos para não embolar. Deixe esfriar um pouco.

MONTAGEM:

Montagem:Abra a massa com o rolo.

Coloque dentro da forma.

Acrescente o recheio. Complemente o recheio colocando um pedaço de palmito picado, ovos cozidos e outros ingrediente de sua escolha.

Abra a massa para por em cima.

Pincele com gema de ovos e leve ao forno em 200º C.

Espere por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14402-empadas-do-mestre-beijamin-abrahao.html