EMPADA COM TEMPEROS DESIDRATADO (LIOFILIZADOS)

INGREDIENTES

500g de farinha de trigo sem fermento

250g de manteiga gelada

15g de sal

1 ovo

100 ml de creme de leite gelado

500 g de peito de frango cozido

1 colher (sopa) de alho em pó desidratado

5 colheres (sopa) de cebola liofilizada em pó

3 colheres (sopa) de cebolinha liofilizada

3 colheres (sopa) de salsa liofilizada

sal a gosto

3 colheres (sopa) de azeite

2 gemas

1 colher (sopa) de água para pincelar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango em caldo de galinha em panela de pressão por 20 minutos.

Ainda quente, desfie na batedeira.

Em uma panela, aquecer o azeite e acrescentar a cebola, o alho, a salsa e a cebolinha (todos liofilizados), refogue rapidamente e reserve.

Na batedeira, com a pá para misturar, adicionar a farinha, a manteiga gelada, o ovo, o sal, o creme de leite gelado.

Bata no mais lento possível até unir bem os ingredientes.

Retire da batedeira e termine de unir a massa com as mãos.

Leve à geladeira por 30 minutos para endurecer a manteiga.

Coloque as formas em uma assadeira.

Ao retirar da geladeira, abra a massa com ajuda de um rolo e farinha de trigo na espessura desejada. Corte com um cortador 20 círculos mais grossos e 20 mais finos.

Disponha sobre as formas e recheie.

Tampe com os círculos mais finos e aperte com um garfo as beiradas e leve à geladeira por mais 30 minutos para gelar.

Pincele com a mistura de gemas e água.

Leve ao forno em temperatura de 200° C por cerca de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15209-empada-com-temperos-desidratado-liofilizados.html