EMPADINHA RÁPIDA E FÁCIL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1/2 peito de frango

1 cebola pequena

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo (sem fermento) e a margarina até formar uma bola de massa.

Misture como se tivesse sovando pão, forme a bola reserve.

Com o frango já cozido, desfie e em uma frigideira, dê uma refogada na cebola de preferência ralada , na margarina.

Acrescente o frango desfiado e refogue mais um pouco, reserve.

Em forminhas de alumínio ideal para tortiletes, empadas, ou cupcake, abra um pouco da massa forrando a forminha, deixe massa sobrando para fora da forminha

Coloque o recheio e cubra com mais um pouco de massa, puxe para baixo a massa para que grude com as sobras da outra.

Pincele a gema de um ovo em cima das empadinhas e leve ao forno por 25 a 30 minutos em forno preaquecido a 200º C (quando tiver dourado está pronta suas empadinhas).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17393-empadinha-rapida-e-facil.html