

EMPADÃO ROYAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de manteiga

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de pó

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola média picadinha

3 colheres (sopa) de margarina

1 pimentão vermelho picadinho

1 lata de milho verde

2 xícaras (chá) de leite

3 colheres (sopa) de maisena

2 gemas

pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Doure a cebola na margarina em fogo baixo.

Junte o pimentão, o milho escorrido, o sal e a pimenta.

Acrescente o leite com a maisena e as gemas, mexendo até engrossar e deixe esfriar.

Coloque o recheio na forma cubra com a massa reservada decorando a gosto.

Pincele com a gema e leve ao forno moderado (190º C) por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19183-empadao-royal.html>