

EMPADÃO FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de farinha

200 g de margarina

1 gema para pincelar

CREME PARA COBRIR:

Creme para cobrir: 1 ovo

1 caixa de creme de leite

1 pacote de queijo ralado

RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de frango cozido

1 cebola

1 tomate

1 lata de milho

2 colheres de extrato de tomate

1 pacotinho de colorau ou até ficar bem vermelhinho

tempero verde, sal e cominho à gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes até formar uma massa lisa.

CREME PARA COBRIR:

Creme para cobrir: Bata a clara em neve e misture os outros ingredientes levemente.

RECHEIO:

Recheio: Frite a cebola, tomate e o frango.

Após, refogue com os demais ingredientes.

MONTAGEM:

Montagem:Estique a massa em refratária de vidro, faça furinhos na massa com um garfo (não precisa untar).

Coloque o recheio frio e sem caldo para a massa não ficar molhada.

Coloque o creme por cima.

Asse por 1 hora a 200° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19851-empadao-facil.html>