

EMPADA FOLHADA RÁPIDA (DA DNA. SUELLY)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de óleo de girassol
1/2 xícara de água fervendo
1 colher (chá) de fermento químico
1 colher (chá) de sal
amido de milho o quanto baste

RECHEIO DE CAMARÃO:

Recheio de camarão: 800 g de camarão médio
2 pães franceses de 50 g
6 tomates médios
1 cebola
2 colheres (sobremesa) de manjericão seco
sal e pimenta preta conforme o gosto
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque os camarões em uma panela e deixe-os ferver até ficarem rosa ou brancos (para que saia o excesso de água).

Assim que mudarem de cor desligue o fogo.

Em outra panela, coloque as 2 colheres (sopa) de azeite de oliva, e quando estiver quente coloque os 6 tomates picados, deixando que eles se desmanchem.

Quando desmancharem, acrescente os camarões (sem a água), o manjericão, o sal, o açúcar, a cebola picada e a pimenta e deixe ferver por cerca de 2 minutos.

Após adicione os 2 pãezinhos picados, mexa bem, deixe engrossar e reserve.

MASSA:

Massa: Coloque em um bowl (tigela!): as 2 xícaras de farinha, a colher (chá) de sal e de fermento químico.

Mexa bem para misturar tudo.

Encha a xícara com metade de óleo de girassol, completando com água fervendo e despeje sobre a farinha com fermento e sal.

Misture bem com as mãos e sove por uns 5 minutos e deixe esfriar.

Depois de fria, coloque um pouco de farinha de milho fina sobre uma superfície lisa e estenda com um rolo até chegar a uma espessura de 1 ou 2 mm, tentando manter um formato quadrado.

Sobre esta massa estendida, acrescente amido de milho até que fique uma camada homogênea que cubra toda a massa.

Com cuidado enrole a massa na forma de um canudo e deixe descansar por 10 minutos.

Depois divida o canudo em duas partes, uma um pouco maior para o fundo e outra um pouco menor para cobertura.

Abra a massa com o rolo até que fique no tamanho da forma (esta medida de massa dá para uma forma de cerca de 20 x 30 cm).

Coloque a parte maior sobre o fundo da forma, de modo que cubra as laterais da forma e um pouco fique preso nas bordas.

Coloque o recheio e sobre ele o restante da massa, de modo a unir a massa de baixo com a de cima, fazendo um rolinho para que fique bem selada.

Após, com um garfo faça furinhos na massa de cima para que possa sair o vapor.

Coloque em forno a 280° C, por cerca de 40 a 60 minutos, até a massa ficar dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20375-empada-folhada-rapida-da-dna-suely-2.html>