

# EMPADÃO DE FRANGO DA ÍNDIA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo (com fermento)

2 gemas

250 g de manteiga ou margarina

2 pacotes de queijo ralado

1 colher de azeite doce

### RECHEIO:

Recheio: frango desfiado ou camarão refogado

azeitona ou alcaparras a gosto

leite

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa, inclusive 1 colher (chá) de leite, numa tigela até a massa soltar da mão.

Deixe a massa descansar por 10 minutos e enquanto isso, faça seu recheio do modo que preferir.

Abra a massa e molde em um refratário de vidro, sem fechar o topo.

Depois adicione o seu recheio e seus temperos e cubra com a massa.

Asse por 20 a 30 minutos, em fogo médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20936-empadao-de-frango-da-india.html>