

RECHEIO DE CENOURA PARA EMPADAS, CANUDINHOS E EMPADÃO

INGREDIENTES

5 cenouras

1/2 copo de água

2 colheres de leite em pó

1 colher de maisena

temperos

sal a gosto

1 tablete de caldo de camarão

MODO DE PREPARO

Cozinhe a cenoura e, depois de cozinhar, escorra-a e amasse bem para que não fique com água.

Reserve em uma panela os temperos para fazer um refogado.

Adicione a cenoura e misture bem.

Dissolva o leite, a maisena no copo com a água e vá jogando sobre a cenoura refogada aos poucos, para não ficar empolada e mexa bem.

Quando ferver, desligue e fogo.

Ponha em um refratário e deixe esfriar depois e só usar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23436-recheio-de-cenoura-para-empadas-canudinhos-e-empadao.html>