# EMPANADAS

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

100 g de manteiga

10 g de sal

1 xícara de água morna

1/4 de xícara de óleo

1 cebola

3 colheres (sopa) de pimentão vermelho

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de páprica

1 colher (chá) de cominho

500 g de carne moída

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de extrato de tomate

6 azeitonas sem caroço

1/4 de xícara de salsinha

1 gema

2 colheres (sopa) de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, a manteiga, o sal e a água morna

misture bem até formar uma massa homogênea

Cubra a tigela com plástico

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola

Adicione o pimentão, o alho, a páprica e o cominho; mexa bem

Em seguida, acrescente a carne moída

Adicione o sal, pimenta

Por fim, acrescente as azeitonas e a salsinha; misture bem

Espere esfriar

Abra a massa em uma superfície enfarinhada

Corte um círculo e coloque o recheio no meio

Feche as empanadas ao meio e faça pequenas dobras na borda

Misture a gema com o leite e pincele as empanadas

Leve

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2382-empanadas.html