EMPANADAS

INGREDIENTES

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 sal, pimenta

Em seguida, acrescente a carne moída

500 g de farinha de trigo

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

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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