

EMPANADAS CHILENAS

INGREDIENTES

1 kg de carne
4 cebolas
1 colher de cominho
2 colheres de colorau
1/2 colher de pimenta-do-reino
2 colheres de molho de pimenta
azeitonas pretas
uvas passas claras
ovos cozidos
200 g de banha
500 ml de água quente
1 colher de óleo
1 sachê de fermento químico

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Corte a carne em pedacinhos e coloque em uma panela com óleo para fritar.
Adicione as cebolas, o cominho, o colorau, a pimenta do reino e o molho de pimenta.
Misture bem, deixe fritar e reserve.

MASSA:

Massa: Derreta a banha na água quente, adicione o sal, o colorau diluído em 1 colher de óleo e reserve.
Em uma superfície plana e seca, coloque a farinha de trigo e o fermento e faça um buraco no centro.
Despeje a banha derretida e amasse bem até obter uma massa lisa e homogênea.
Abra a massa em discos e recheie com carne, uva-passa e ovo cozido.
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25970-empenadas-chilenas.html>