

EMPADÃO DA CRIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 lata de guaraná antártica
700 g de gordura vegetal hidrogenada
1,5 kg de farinha de trigo
1 colher de sopa de sal

RECHEIO:

Recheio: 600 g de frango cozido e desfiado
2 cebolas picadas
2 dentes de alho moídos
4 tomates maduros picados
1 xícara de azeitonas pretas picadas
5 palmitos picados
sal (pode ser light)
pimenta-do-reino moída a gosto
salsinha a gosto
2 cubos de caldo knorr de galinha
1 e 1/2 latas de milho verde
3 colheres de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a gordura em temperatura normal, junto com o sal e o guaraná.
Coloque a farinha de trigo e misture até ficar lisa.
Sovar bem.
Reservar.

RECHEIO:

Recheio: Frite o alho e depois de 20 segundos, adicione a cebola no azeite.
Ponha os tomates.

Acrescente os cubos de caldo knorr, coloque o frango, sal, azeitona, palmito, pimenta e a salsinha.

Coloque o milho.

Coloque 1 xícara de água, deixe ferver.

Dissolva o amido de milho em 1/2 xícara de água, adicione ao recheio, misture até ficar grosso.

Deixe esfriar.

Forre uma forma, de fundo removível, com massa e coloque o recheio.

Cubra com massa (use rolo para abrir a massa).

Coloque 1 gema.

Asse em forno preaquecido até dourar.

Fure um pouco com a faca ou garfo.

A quantidade depende do tamanho e formato da forma utilizada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28448-empadao-da-cris.html>