

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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/28448-empadão-da-cris.html>