

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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