

EMPADAS DE FRANGO

INGREDIENTES

Massas de pastel;
Carne de frango desfiada;
Queijo (opcional).

MODO DE PREPARO

Frite a carne de frango e tempere-a.
Unte as forminhas de empada.
Encaixe a massa de pastel (essa, deve ser um pouco maior que a forminha).
Recheie-a com a carne.
Coloque um pouco de queijo por cima (opcional).
Leve ao forno preaquecido a 200°C e espere a massa dourar.
Bom apetite. :)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29835-empadas-de-frango.html>