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. :)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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