

EMPADÃO DELICIOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g banha hidrogenada

12 xícaras de farinha de trigo

1 pitada de sal

2 ovos

4 copos de guaraná (antártica)

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango grande

1 caldo de galinha

1 cebola

3 dentes de alho picados

2 tomates

1 lata de milho

1 lata de ervilha

1 lata de creme de leite

1/2 lata de extrato de tomate

2 copos de água em que foi cozido o peito de frango

MODO DE PREPARO

Cozinhe e desfie o frango, deixe um pouco da água do peito que foi cozido reservada.

Refogue o alho, a cebola, os tomates e junte o frango, mexa bem.

Coloque o extrato, milho e ervilha.

Coloque 2 colheres de farinha de trigo na água do frango reservada e misture bem.

Junte a água ao frango, coloque o creme de leite e mexa.

O recheio está pronto.

Em uma vasilha grande coloque a banha, a farinha de trigo e o sal.

Faça uma farofa, adicione os ovos, guaraná e sove.

Pode ir colocando um pouco mais de farinha, o ponto da massa é quando solta das mãos, um pouco úmida.

Ao abrir a massa do empadão com o rolo coloque um plástico fino por cima, isso vai facilitar para abrir.

Vá cortando a massa e montando em um pirex (coloque a massa embaixo e em volta).

Corte umas tirinhas finas da massa.

Coloque o recheio sobre a massa.

Cubra com as tirinhas cortadas.

Pincele com gema de ovo e coloque para assar em forno preaquecido a 200°C por cerca de 30 minutos ou até dourar a massa.

Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30377-empadao-delicioso.html>