EMPADA CHILENA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 tablete de fermento biológico (15 g)

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de sobremesa de sal

1/2 xícara (chá) de leite morno

1/2 xícara (chá) de água morna

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal (separe antes de usar para estar amolecida na hora de preparo da receita)

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

manteiga para untar

farinha para polvilhar

RECHEIO:

Recheio:1 cebola grande

2 colheres (sopa) de azeite para refogar

300 g de carne moída

1/2 xícara (chá) de purê de tomate

1 colher (chá) de sal

200 g de requeijão tipo catupiry

1 colher (sopa) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de uvas passas

MODO DE PREPARO

Na tigela, desmanche o fermento com o açúcar, junte os outros ingredientes e, aos poucos, a farinha de trigo.

Amasse com as mãos até ficar uma massa lisa e macia, se precisar, coloque mais farinha.

Com a massa, faça um rolo e divida em oito partes.

Cubra-as com papel-manteiga e deixe crescer enquanto prepara o recheio.

Pique bem a cebola.

Aqueça o azeite numa panela, refogue a carne, junte a cebola, o purê de tomate e o sal, mexa.

Junte o requeijão e a farinha de trigo e mexa até começar a engrossar.

Verifique o sal e, se for necessário, adicione mais (não deve ficar nem duro nem mole).

Se ficar duro ponha água e se ficar mole, farinha de trigo.

Junte as passas, mexa e deixe esfriar.

Abra a massa com o rolo e modele discos do tamanho do prato de sobremesa.

Divida o recheio em oito partes e coloque uma parte no centro do disco de massa.

Feche as bodas achatando-as com os dentes do garfo.

Enrole para dentro um pedacinho da massa achatada, dando uma forma arrendondada.

Aqueça o forno em temperatura média.Unte uma assadeira com manteiga, polvilhe farinha de trigo e coloque as empadas.

Leve ao forno e asse por meia hora ou até que as empanadas fiquem coradas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30580-empada-chilena.html