

# 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 bolas achatando-as com os dentes do garfo.

Enrole para dentro um pedacinho da massa achata, dando uma forma arredondada.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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