

EMPANADA DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo com fermento
- 3 xícaras de leite
- sal, tempero, orégano a gosto
- 500 g de peito de frango
- 2 caixa de creme de leite ou requeijão cremoso
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 colheres pequena de queijo ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela cozinhe o frango com tempero e sal a gosto.

Depois de cozido desfie ou triture e acrescente o requeijão ou o creme de leite e faça um patê.

MASSA:

Massa: Bata a farinha, ovos, leite e óleo e queijo ralado no liquidificador até obter uma consistência na massa.

Unte uma forma com manteiga e farinha.

Coloque uma camada da massa, uma camada do recheio e uma camada da massa.

Coloque o orégano por cima e leve ao forno por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31178-empañada-de-frango-cremoso.html>