

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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