

# 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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/31178-empanada-de-frango-cremoso.html>