

EMBARQUETES (BARQUETES RECHEADAS)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de margarina Qualy ou Delícia

1 ovo

aproximadamente 1 kg de farinha de trigo

1 colher (café) de sal

RECHEIO:

Recheio: 250 g de filé de peito de frango cozido e desfiado

3 batatas pequenas cortadas em cubo

1 cenoura pequena cortada em cubos pequenos

100 g de uva passa branca sem caroço

1 caldo Knorr tempero baiano

4 colheres (sopa) de maionese

100 g de azeitonas picadas

1/2 lata de milho em conserva

MODO DE PREPARO

Lave e pique a batata e a cenoura.

Leve ao fogo para cozinhar com 1 cubo de caldo Knorr tempero baiano, deixe cozinhar até a água secar. Deixe esfriar.

Misture aos demais ingredientes do recheio e reserve.

Numa bacia coloque a margarina, o ovo e o sal, adicione a farinha de trigo aos poucos (sobra cerca de 100 g no pacote) e vá amassando até que fique uma massa homogênea e soltando das mãos.

Forre as forminhas de empadas tamanho médio com a massa, arrume-as numa assadeira, fure com um garfo e leve ao forno a 180°C para assar cerca de 25 minutos ou até dourar.

Adicione aos legumes o frango, as passas, as azeitonas e o milho em conserva, acrescente a maionese e misture.

Desenforme as massas e coloque em forminhas de papel, com uma colher coloque o recheio e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31788-embarquetes-barquetes-recheadas.html>