

EMPANADA DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo sem fermento

500 ml de leite morno

3 ovos

1 pacote de queijo ralado

2 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de sopa de sal

1 copo pequeno de óleo

3 colheres de sopa rasas de margarina

2 pacotes de fermento biológico seco

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desfiado

1 tomate picadinho

1/2 cebola picadinha

1 colher de margarina

tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o tomate, a cebola e o tempero verde com uma colher de manteiga.

Desligue, misture o frango desfiado e reserve.

No liquidificador coloque o leite, o óleo, os ovos, metade do queijo ralado, o açúcar, o fermento, o sal, a manteiga e bata por aproximadamente 5 minutos.

Desligue e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos.

Continue a bater até obter uma massa homogênea.

Despeje a metade da massa, coloque o recheio e encubra com o restante da massa que sobrou, leve ao forno em uma forma untada. Faça o teste do palito para saber quando está boa, aproximadamente 30 minutos a depender do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39088-empanada-de-frango.html>