EMPADINHA OU EMPADÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de farinha de trigo

1 pode de 500gr de margarina Doriana com sal

2 tabletes de caldo knor de frango

1 gema de ovo ou mais

RECHEIO:

Recheio:Pode usar o recheio de sua preferencia exemplo de frango, carne, presunto e queijo, palmito etc.

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque a farinha de trigo, o knorr e quase toda o pote de doriana, reserve umas 4 colheres de sopa.

Amasse bem a farinha, o knor e a doriana até a massa ficar tipo farofa.

Em forma de empadinhas ou em uma forma maior para empadão coloque boa parte da massa e aperte bem para ela ficar grudada na forma.

Coloque o recheio de sua preferência.

Junte o restante da margarina com o restante da massa e amasse bem ate a massa ficar bem lisa. Se a massar grudar muito nas mãos coloque mais trigo, e se a massar não ficar lisa coloque um pouco mais de margarina.

Faça à parte de cima e cubra a forma.

Com a gema de ovo pincele sobre a empada e se preferir polvilhe orégano.

Leve para assar em forno médio por cerca de 30 minutos e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42924-empadinha-ou-empadao.html