

EMPADÃO DE FRANGO LINÃO

INGREDIENTES

1/2 pacote de farinha de trigo
1 colher (de café) de fermento em pó
1 colher (de sopa) de açúcar
3 colheres bem cheias de gordura vegetal
1 pitada de sal
1 peito de frango grande
2 tabletes de caldo de galinha
cheiro verde a gosto
1/2 lata de milho
requeijão a gosto
3 ovos

MODO DE PREPARO

Junte a farinha de trigo, o fermento, sal e açúcar e os ovos.

Misture até formar uma farofa úmida.

Leve à geladeira para descansar por mais ou menos 1 hora.

Para o recheio cozinhe o peito de frango junto com o caldo de galinha por mais ou menos 15 minutos.

Desfie (dica: corte em pedaços médios e passe pela batedeira, assim seu frango se desfilará uniformemente).

Depois tempere com o cheiro-verde, o milho e o tempero de sua preferência, e para finalizar misture o requeijão.

Após descansar a massa, sove bem até obter temperatura ambiente.

A seguir unte uma forma, abra a massa e recheie com o frango.

Faça as tiras e passe gemas para pincelar.

Asse no forno a 180°C por no máximo 35 a 40 minutos ou até a massa dourar.

Retire do forno e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44384-empadao-de-frango-linao.html>