

EMPADÃO DE FRANGO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

700 g de trigo sem fermento
1 ovo
150 g de margarina
2 caixinhas de creme de leite
1 colher de sopa de amido de milho
200 ml de leite
1 peito de frango cozido e desfiado
1 cebola
1 dente de alho
1 gema para pincelar
cheiro verde a gosto
cheiro verde e azeitona a gosto

MODO DE PREPARO

Para fazer a massa utilize o trigo a margarina o ovo e uma caixinha de creme de leite.

Misture e sove os ingredientes da massa bastante, até obter uma massa macia e fácil de manuseio.

Em uma forma redonda forre o fundo e as laterais com a massa e reserve, deixando um pouco de massa suficiente para fazer a tampa do empadão.

Para o recheio refogue o frango desfiado com a cebola, alho, azeitona e cheiro verde.

Em uma panela separada ferva o leite acrescentando o amido até que vire um mingau em seguida coloque a outra caixinha de creme de leite.

Junte o mingau feito com o frango refogado misture bem, em seguida despeje na forma que havia reservado.

Faça a tampa do empadão com o restante da massa que sobrou e termine de cobrir o empadão.

Pincele a gema, e enfeite com azeitona se gostar. Leve ao forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45157-empadao-de-frango-com-creme-de-leite.html>