

EMPADÃO DE FRANGO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de leite

1 xícara de óleo

3 ovos

Sal a gosto

2 e ½ xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

Manteiga e farinha de trigo para untar

RECHEIO :

Recheio : 500 g de peito de frango desfiado

Cebolinha a gosto

Cebola a gosto

1 pitada de orégano

Molho de tomate a gosto

1 lata de milho

1 lata de ervilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador bata o leite, o óleo, os ovos, bata até ficar homogêneo.

Junte com o fermento e bata rapidamente, despeje metade da massa na sua forma untada e enfarinhada, espalhe o recheio, cubra com o resto da massa.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.

Retire do forno, decore como desejar e sirva.

RECHEIO:

Recheio: Misture os ingredientes numa panela, acrescente água e leve ao fogo por cerca de 30 minutos ou até que fique no ponto. Retire e espere esfriar para colocar na massa.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46148-empadao-de-frango-de-liquidificador.html>