

EMPADÃO DE ESTUDANTE

INGREDIENTES

4 copos (requeijão) de farinha de trigo com fermento

6 colheres (sopa) de margarina

8 colheres (sopa) de maionese

2 ovos

800 g de frango desfiado

3 dentes de alho

400 g de requeijão

1 cebola (média)

salsa (picada)

cebolinha (picada)

sal

azeite

MODO DE PREPARO

Refogue o frango desfiado com os temperos: alho, cebola, sal até dourar e inclua a salsa e a cebolinhas picadas (a gosto).

Para a massa, em vasilha grande, misture a farinha de trigo, margarina, maionese ovos e sal (1/2 colher de sopa).

"Mão na massa" até ela ficar soltando da mão e da vasilha de forma homogênea.

Dividir a massa ao meio: uma metade, abrir aos poucos e cobrir o fundo do tabuleiro.

Colocar o recheio.

Com a outra metade da massa, colocar a camada superior da massa sobre o recheio.

Pincelar com gema.

Levar ao forno preaquecido (10 minutos) com fogo alto, 20 minutos de forno (acompanhar).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46683-empadao-de-estudante.html>