

EMPADINHA DE FRANGO GOSTOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 28 colheres de sopa 15 ml de trigo

14 colheres de sopa 15 ml de margarina

6 colheres de sopa 15 ml de leite

1 ovo e uma gema

1 pitada de sal

1 gema para untar

MOLHO:

Molho: 500 g de frango desfiado

1 molho de tomate

alho e cebola

1 caixa de milho verde

1 requeijão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o trigo e a manteiga até virar uma farofa.

Depois acrescente ovo e a gema batido, o leite e o sal até a massa ficar bem lisinha.

Deixe descansar por 30 minutos na geladeira.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o alho e cebola e refogue o frango até dourar.

Depois acrescente o molho e o milho deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a massa na forminha e coloque o requeijão e depois o recheio, feche e passe a gema. Depois de fazer tudo coloque para assar durante 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47113-empadinha-de-frango-gostosa.html>