

EMPADINHA DE SOJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
3 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de amido de milho
200 g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
2 gemas (uma para pincelar)
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de fermento
água morna (acrescentada aos poucos, para ajudar na liga da massa)

RECHEIO:

Recheio:
2 xícaras de PTS (proteína texturizada de soja)
1 cebola pequena ralada
3 dentes de alho
2 tomates
pimentão a gosto
demais temperos a gosto
1 colher de chá de curry (opcional)
suco de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Colocar a PTS de molho em água fervente, com o suco de 1/2 limão, por 15 minutos aproximadamente.
Depois, escorrer a água quente e lavar a soja em água fria.
Espremer ao máximo a água da soja
Frite a cebola, o alho, acrescente os tomates picados, frite mais um pouco e acrescente a soja e demais temperos.
Caso queira, acrescente um pouco de molho pronto a gosto, para ficar mais saborosa, mas não a deixe muito úmida.
No final do cozimento, acrescente milho e azeitonas.