

EMPADÃO BAIANO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de margarina ou manteiga

1 colherinha de chá de sal

2 xícaras de farinha de trigo

2 gemas

5 colheres de água gelada

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango ou 350 g de camarão

1/2 pimentão vermelho bem picadinho

1 colherinha de chá de azeite de dendê

1 colherzinha de chá de azeite doce de oliva

1 tomate bem picadinho sem pele nem sementes

1 cebola ralada

2 dentes de alho bem amassados

1/2 vidro de leite de coco

1/2 caixa de creme de leite

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Amassar muito bem os ingredientes e reservar por 20 minutos na geladeira.

Depois abrir a massa colocar na assadeira, receheiar e fechar, passe 1 gema por cima para dourar.

Asse por aproximadamente uns 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Leve os ongredientes ao fogo e faça um grande refogado. Deixe esfriar bem antes de recheiar a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48997-empadão-baiano.html>