

EMPADÃO DE CARNE DE PORCO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de banha de porco
Aproximadamente 4 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de água morna
2 gemas (uma para a massa e outra para pincelar por cima do empadão)
1 colher (café) bem cheia de sal
2 colheres (café) de fermento em pó
Aproximadamente 1/2 kg de carne de porco temperada e assada ao seu gosto fria e desfiada (sem caldo, somente a carne desfiada)

MODO DE PREPARO

Bata bem na batedeira uma gema, a manteiga e a banha
Adicione a água morna e bata mais um pouco
Com a batedeira desligada , adicione a farinha de trigo (peneirada), o sal e o fermento em pó, amassando com as mãos até sentir que a massa sai das mãos
Deixe a massa descansar por uns 10 minutos
Divida a massa e, com a metade, forre uma forma de aproximadamente 25 x 15cm
Espalhe o recheio (totalmente frio)
Com o restante da massa, faça placas com o auxilio das mãos e vá cobrindo o recheio, fazendo a tampa do empadão
Pincele com a gema de ovo e leve ao forno médio por aproximadamente 20 munitos ou até que doure
O tempo de forno depende do tipo de fogão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4985-empadao-de-carne-de-porco.html>