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