

EMPADÃO DE FRANGO COM MOLHO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo

1 copo de de óleo

200 g de margarina

3 gemas

1 gema para pincelar

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de peito de frango

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

1 copo de requeijão cremoso

1 caixinha de creme de leite

1 vidro de azeitonas ou 200 g

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha, o sal, as gemas, o óleo e a margarina.

Misture bem até que a massa fique bem molhadinha.

Reserve por 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o frango com tempero que você preferir, depois do frango cozido e desfiado coloque o restante dos ingredientes.

Espere o recheio esfriar.

Prontinho agora é so montar e levar ao forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51407-empadao-de-frango-com-molho-cremoso.html>