

EMPADÃO DE FRANGO COM MOLHO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de farinha de trigo

1 copo 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 só montar e levar ao forno.