EMPADINHA CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de farinha de trigo

1 xícara de manteiga

2 colheres de sopa de sal

1 ovo

1/2 xícara de chá de água

1 gema

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o frango com a água, o caldo e colorau por 10 minutos na panela de pressão.

Retire do fogo e quando sair toda a pressão escorra a água e reserve 1 xícara do caldo.

Corte a carne em cubinhos.

Aqueça o óleo, refoque a cebola e o alho, junte o frango com o caldo e cozinhe por 5 minutos com a panela tampada, mexendo de vez em quando para desfiar a carne.

Junte a azeitonas, a pimenta e deixe esfriar.

MASSA:

Massa:Misture a farinha com a manteiga e o sal até obter uma farofa grossa.

Junte o ovo, misture e adicione a água até obter umja massa homogênea.

Coloque em um saco plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Forre 15 forminhas para empadas com 5 cm de diâmetro, recheie e coloque o requeijão.

Com a massa restante cubra as empadas.

Pincele com a gema e asse por 40 minutos, até dourar, sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53096-empadinha-cremosa.html