

EMPADÃO DELÍCIA

INGREDIENTES

MASSA DO EMPADÃO:

Massa do empadão:1 kg de trigo

1 pote de margarina qualy (500 g)

Sal a gosto

1 ovo

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango desfiado

1 lata de milho

1 lata de ervilha

Azeitonas a gosto

2 copos de requeijão

MODO DE PREPARO

MASSA DO EMPADÃO:

Massa do empadão:Misturar tudo com uma colher de pau,colocar o trigo aos poucos.

Abra a massa no tabuleiro e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Refogue o frango com o milho, ervilha e as azeitonas cortadas e sem caroço.

O recheio deve ficar molhadinho.

PREPARO:

Preparo:Ligue o forno uns 10 minutos antes.

Coloque a metade da massa do empadão em um tabuleiro.

Coloque o recheio todo.

Passe os copos de requeijão sobre o recheio e tampe com a massa do empadão.

Por cima passe as 3 gemas e leve ao fogo quente por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/54920-empadao-delicia.html>