

# 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.

Passes 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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