EMPADÃO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

200 g de manteiga

4 xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) fermento em pó

1 cebola média picada

3 colheres (sopa) de margarina

1 pimentão picado

1 lata de milho

2 xícara de leite

3 colheres de amido de milho

2 gemas

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Junte a farinha, o fermento e a margarina e amasse até formar uma bola macia

Forre com a massa uma forma redonda untada

Reserve um pouco da massa para cobrir

Doure a cebola na margarina

Junte o pimentão, o milho escorrido, o leite, o amido de milho, os ovos, o sal e a pimenta

Deixe no fogo até engrossar

Retire, esfrie e coloque o recheio na forma

Cubra com a massa reservada

Pincele com uma gema e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8046-empadao-de-milho-verde.html