

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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