

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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