

EMPADÃO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
2 ovos
sal a gosto
250 g de margarina
4 colheres (sopa) de leite gelado
100 ml de água gelada para dar liga

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes para fazer a massa (não fica em ponto de massa de pão, é uma massa mais grudenta)

Embale a massa em papel filme e armazene por 30 minutos no congelador

Após o congelador, abra metade da massa na assadeira com auxílio de uma colher ou garfo

Cubra a primeira camada de massa com o recheio (frango desfiado/carne moída) uma dica muito boa é adicionar requeijão, catupiry ou cheddar em cima do recheio pra dar um sabor mais marcante

Cubra o recheio com a outra metade da massa, com auxílio de garfo para abrir bem os cantinhos da massa, levando ela até as extremidades da assadeira

Bata uma gema de ovo e pincele em cima da massa para dourar

Leve ao forno pré aquecido em 180° C por 40 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/984-empadao-de-frango.html>