

EMPADÃO MAIS FÁCIL DO MUNDO, A MELHOR RECEITA QUE VOCÊ VAI ACHAR NA INTERNET!

INGREDIENTES

MASSA

600 g trigo com fermento.

300 g manteiga.

300 g mussarela ralada.

5 gemas (apenas usará 4 gemas, reserve 1 para pincelar a massa).

RECHEIO

1 kg de peito de frango desfiado.

1 cenoura grande ralada.

1 cebola grande picada.

2 dentes de alho amassados.

2 potes de requeijão.

Sal, pimenta e cheiro verde a gosto.

MODO DE PREPARO

Numa panela, doure a cebola e o alho no azeite.

Aos poucos, adicione o frango desfiado, misturando bem.

Acrescente a cenoura ralada.

Em seguida, acerte o sal e a misturar o cheiro verde.

Por último, adicione o requeijão e misturar bem. Reservar.

Numa vasilha seca, misture o trigo, a manteiga, a mussarela e as gemas.

Amasse e sove até que a massa fique macia, lisa e não prenda nas mãos.

Com cuidado, vá abrindo pedaços da massa.

Arrume esses pedaços numa travessa de vidro, de modo que tanto o fundo quanto as laterais da travessa recebam massa.

Adicione o recheio reservado.

Em seguida, abra o restante da massa e cubra todo o recheio.

Pincele toda a massa com uma gema.

No forno pré aquecido (180º), deixe a massa dourar entre 20 a 30 minutos (dependendo do forno).

<https://areceitadavez.com.br/receita/13017-empadao-mais-facil-do-mundo-a-melhor-receita-que-voce-vai-achar-na-internet.html>