

MASSA DE EMPADÃO SEM TRIGO QUE DERRETE NA BOCA: SAIBA COMO FAZER ESSA RECEITINHA DELICIOSA DE MANEIRA PRÁTICA...

INGREDIENTES

Ingredientes Para a massa:

2 ovos

300g de polvilho doce

220g de margarina gelada

150g de maisena

1 colher (sobremesa) de sal

Para o recheio:

3 colheres (sopa) de óleo ou azeite

½ cebola picada

2 dentes de alho picados

½ sachê de molho de tomate

800g de frango cozido e desfiado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

100g de requeijão cremoso

100g de azeitonas picadas

Cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo ou azeite em uma panela em fogo médio. Adicione a cebola e o alho, refogando até dourar.

Acrescente o molho de tomate, o frango desfiado, o sal e a pimenta-do-reino. Misture bem.

Adicione as azeitonas picadas e refogue por mais alguns minutos. Finalize com o requeijão cremoso, ajuste o sal se necessário e finalize com o cheiro-verde. Reserve.

Massa:

Em uma tigela, misture o polvilho doce, a maisena, o sal e a margarina gelada, amassando com as mãos até formar uma farofa úmida. Adicione os ovos, um de cada vez, e continue amassando até obter uma massa lisa e homogênea, que não grude nas mãos.

Montagem:

Separar 2/3 da massa e, sobre uma superfície forrada com plástico culinário, abra com um rolo, formando um disco grande. Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (20 cm de diâmetro) com essa massa.

Despeje o recheio sobre a massa e espalhe bem. Cubra com o requeijão cremoso, nivelando a superfície.

Abra o restante da massa e cubra o empadão, pressionando as bordas para vedar bem. Use sobras de massa para

decorar, se desejar. Pincele a superfície com a gema e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 40-45 minutos, até dourar. Retire do forno, desenforme e sirva.

Confira também: Frango com Quiabo: saiba como preparar essa receitinha deliciosa de maneira prática

A massa de empadão sem trigo é uma alternativa incrível para quem quer explorar novos sabores ou atender às restrições alimentares de familiares e amigos. Seu preparo é simples, o resultado é surpreendente, e a textura que derrete na boca vai conquistar todos à mesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16544-massa-de-empadao-sem-trigo-que-derrete-na-boca-saiba-como-fazer-e-ssa-receitinha-deliciosa-de-maneira-pratica.html>