EMPADÃO VEGETARIANO

INGREDIENTES

500 g se farinha de trigo

1 sachê de fermento biológico

1/4 de gordura vegetal na temperatura ambiente

2 colheres (sopa) de óleo

1 caixa de creme de leite

1 pacote de queijo parmesão ralado

colorau, manjericão, sal, cominho a gosto

1 colher (sopa) de linhaça

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

alho, cebola, tomate e pimentão a gosto

1 colher de açúcar

1 maionese pequena

MODO DE PREPARO

Amasse o fermento, a gordura vegetal, o açúcar e a linhaça com um garfo numa bacia

Quando estiver grudando demais, amasse a massa com as mãos e vá adicionando farinha de trigo

Caso queira pode colocar sal, colorau e manjericão na massa a fim de dar mais sabor

A massa do empadão deve ser sovada numa superfície até ficar mais consistente

Depois coloque numa sacola e leve a geladeira por duas horas

Passado esse tempo, retire a massa da geladeira e sove mais

Ela é uma massa um pouco pesada

Abra a massa, forre a forma, coloque o recheio e tampe com a massa restante

Sugestão de recheio

Acrescente o milho verde, a ervilha e tempere a gosto

Depois adicione a maionese ou o creme de leite, o restante do queijo parmesão e deixe esfriar

Depois de montado o empadão, cubra com o papel alumínio e deixe no forno por 30 minutos, retire o papel

Então, deixe mais 10 minutos para dourar

Coma morno

Os ingredientes devem estar em temperatura ambiente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/5829-empadao-vegetariano.html