

# EMPADA DE FRANGO

## INGREDIENTES

### Massa

600 g de farinha de trigo

2 ovos

250 g de manteiga sem sal

1 colher de fermento em pó

1 colher (chá) de sal

### Recheio

1 peito de frango refogado (aproximadamente 300 g)

2 xícaras de leite frio

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

2 dentes de alho

1/2 cebola média

2 colheres (sopa) de farinha de trigo (ou amido de milho)

1 tablete de caldo de legumes

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### Massa

A massa não deve ficar nem muito mole nem muito quebradiça, regulando com a farinha de trigo até que chegue no ponto ideal

Reserve em um plástico para não ressecar

Estique metade da massa para forrar a forma, não fique amassando muito pois por conta da manteiga ela vai ficar cada vez mais quebradiça, a outra metade serve para cobrir e decorar

Se quiser misture 1 gema com 1 colher de manteiga e pincele em cima para ficar douradinho

### Obs

### Recheio

Em uma panela, doure o alho e a cebola picados na margarina

Adicione o leite com a farinha, mexa um pouco e acrescente o restante do leite

Após fervura, adicione o caldo de legumes

Mexa, constantemente, até ficar cremoso

Acrescente o peito de frango refogado e misture até ficar homogêneo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/624-empada-de-frango.html>