EMPADÃO OVOLACTOVEGETARIANO

INGREDIENTES

2 caixas de creme de leite

1 caixa de ervilha e outra de milho verde

1 pacote de champignon cortado

1/4 de gordura vegetal

Óleo e azeite

1 maionese pequena em refil

1 kg farinha de trigo com fermento de preferência

2 maçãs médias previamente cozidas e já frias

Uma pitada de bicarbonato de sódio

Sal a gosto, 1 colher de sopa de açúcar

Colorau, salsa desidratada e cominho a gosto

Alho, cebola a gosto

Uma sacola plástica limpa e sem furos para colocar a massa sovada dentro e depois levar à geladeira

MODO DE PREPARO

Numa bacia amasse a maçã, o fermento biológico e o açúcar com um garfo

Coloque uma colher de azeite, uma de óleo, a gordura vegetal em temperatura ambiente e continue amassando com o garfo

Coloque uma caixa de creme de leite, 700 gramas de farinha de trigo, o bicarbonato de sódio e comece a sovar

Acrescente o sal e sove bastante

Numa panela, refogue o alho e a cebola, acrescente o champignon , refogue bem

Na panela, coloque a maionese e o creme de leite

Deixe esfriar, pois, deve ser colocado frio no recheio do empadão

Retire a massa do empadão da geladeira, divida em duas partes e abra

Cubra uma forma com a massa, coloque o recheio e tampe o empadão com a outra parte da massa já previamente aberta

Aqueca o forno previamente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4940-empadao-ovolactovegetariano.html