EMPADÃO DE FRANGO PERFEITO

INGREDIENTES

500 g de frango temperado a gosto e desfiado

1 kg de farinha de trigo com fermento

500 g de manteiga

3 gemas inteiras para pincelar

1/2 colher de fermento em pó químico

1 pitada de sal

1 copo de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Misture o trigo, sal, fermento em pó químico e a manteiga; amasse bem até obter uma mistura homogênea que solte do recipiente (o ponto da massa é dado com a manteiga que deverá ser adicionada aos poucos)

Reserve a massa por 30 minutos na geladeira

Retire a massa da geladeira abrindo

Abra a massa em camadas finas de mais ou menos 1 cm de espessura

Preencha todo o fundo e lateral da assadeira retangular grande de vidro, sem untar

Acrescente o recheio, preenchendo toda a assadeira (o recheio deverá ser misturado ao requeijão cremoso para não ficar muito seco e ganhar mais sabor)

Abra mais uma quantidade de massa para cobrir todo o recheio e decore como preferir

Preaqueça o forno a 290

Pincele com as gemas e leve ao forno por aproximadamente 30 a 35 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9316-empadao-de-frango-perfeito.html