

Empada Tradicional

- 🕒 Tempo: 16 porções
- 🕒 Serve: 2 horas
- 💬 Dificuldade: Médio



Ingredientes:

Massa

480 g de farinha de trigo
150 g de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
80 g de Gordura Vegetal Sina Cheff
1 colher de café de sal
34 g de Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff

Recheio

1 lata de milho verde
1 vidro de palmito
1 peito de frango
100 g de azeitona
1 lata de ervilha
Cheiro verde, alho e cebola a gosto

Modo de preparo:

Massa

Adicione as Gemas de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff na farinha de trigo mexendo até formar uma farofa, em seguida adicione a Margarina Uso Geral -80% de lipídios Sina Cheff, a Gordura Vegetal Sina Cheff o restante dos ingredientes da massa até desgrudar das mãos e leve à geladeira por 30 minutos.

Recheio

Frite o alho e a cebola no óleo, junte o frango (previamente cozido e desfiado) e refogue por 15 minutos. Acrescente os demais ingredientes e deixe pegar sabor por mais 15 minutos e espere esfriar.

Montagem

Abra a massa com um rolo de macarrão dentro do plástico filme. Forre uma forma de fundo removível com a massa e acrescente o recheio, cubra a massa e pincele 1 gema. Asse em forno pré aquecido até dourar.