RECEITAS DE
EMPADAS

Por Claudia Salgados



SUMÁRIO

— Massa de empada simples PÁGINA 1

— Massa de empada sem glúten PÁGINA 1

— Massa de empada para máquina PÁGINA 2

— Massa de empada com guaraná PÁGINA 2

— Massa para barquete PÁGINA 3

— Recheio de frango PÁGINA 4

— Recheio de palmito PÁGINA 4

— Recheio de queijo PÁGINA 5

— Sobre congelamento e descongelamento de empadas PÁGINA 5

MASSAS

Todas essas massas servem pro preparo de Empadas ou pastel assado.

MASSA DE EMPADA SIMPLES

INGREDIENTES:
- 1kg de farinha de trigo
- 500g de margarina acima de 70% lipídios
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 100g de creme de leite

MODO DE PREPARO
Coloque tudo numa bacia e misture até ficar uma massa homogênea. Feito isso, deixe descansar na geladeira por 2 horas antes de usar.

Outra opção é fazer em uma masseira caso for fazer quantidades maiores. Mas não use o fogareiro, apenas acione o batedor para misturar e sovar.

MASSA DE EMPADA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES:
- 800g de farinha de arroz
- 300g de margarina 80% lipídios
- 2 gemas de ovos
- Mais ou menos 500ml de água gelada

MODO DE PREPARO
Numa bacia, com farinha, margarina e gemas, vá colocando aos poucos a água. Coloque o suficiente para que os ingredientes formem uma massa homogênea. Pode ser que você use mais ou menos 500ml de água.

Deixe descansar na geladeira por 2 horas antes de usar.

Outra opção é fazer em uma masseira caso for fazer quantidades maiores. Mas não use o fogareiro, apenas acione o batedor para misturar e sovar.

MASSA DE EMPADA PARA MÁQUINA

INGREDIENTES:
- 3kg de farinha de trigo
- 1kg de gordura ou banha
- 500g de margarina
- 3 caixinhas de creme de leite
- 6 ovos inteiros
- 3 colheres rasas de sopa de sal

MODO DE PREPARO
Coloque tudo numa bacia e misture até ficar uma massa homogênea. Feito isso, deixe descansar na geladeira por 2 horas antes de usar.

Outra opção é fazer em uma masseira caso for fazer quantidades maiores. Mas não use o fogareiro, apenas acione o batedor para misturar e sovar.

MASSA DE EMPADA COM GUARANÁ

INGREDIENTES:
- 2kg de farinha de trigo
- 2 ovos inteiros
- 1kg de gordura ou banha
- 2 colheres de sopa rasas de sal
- 1 colher de Chá de fermento em pó
- Aproximadamente 500ml de guaraná

MODO DE PREPARO
Numa bacia, com farinha, gordura ou banha, ovos, fermento e sal. Vá colocando aos poucos o guaraná. Coloque o suficiente para que os ingredientes formem uma massa homogênea. Pode ser que você use mais ou menos 500ml de guaraná.

Deixe descansar na geladeira por 2 horas antes de usar.

Outra opção é fazer em uma masseira caso for fazer quantidades maiores. Mas não use o fogareiro, apenas acione o batedor para misturar e sovar.

MASSA DE BARQUETE

INGREDIENTES:
- 1kg de farinha de trigo
- 500g de margarina acima de 70%
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 100g de creme de leite
- 2 colheres de açúcar refinado
- 1 gema de ovo

MODO DE PREPARO
Coloque tudo numa bacia e misture até ficar uma massa homogênea. Feito isso, deixe descansar na geladeira por 2 horas antes de usar.

Outra opção é fazer em uma masseira caso for fazer quantidades maiores. Mas não use o fogareiro, apenas acione o batedor para misturar e sovar.

RECHEIOS

RECHEIO DE FRANGO

Cozinhe e desfie 1kg de filé de peito de frango. Depois, refogue com:
- 1 colher de sopa de margarinA
- 1 colher de caldo de galinha
- 1 colher de colorau
- 1 colher de sal
- Meia xícara (de 200ml) de azeitona picadinha.

Feito isso, coloque 500ml de água com 3 colheres de farinha de trigo já dissolvida.
Misture tudo até virar um recheio cremoso.

Você pode fazer variações de recheios misturando milho,bacon, requeijão e outros.

Use gema de ovo para pincelar
Asse por média de 25 min

RECHEIO DE PALMITO

Refogue:
- 1 colher de sopa de alho amassado
- 1 colher de margarina
- 3 colheres de cebola picada
- 3 colheres de tomate picado
- 500g de palmito picado
- 1 colher de caldo de legume ou de galinha
- 1 colher de café de sal

Acrescente 300 ml de leite com 3 colheres de farinha de trigo dissolvida.

Misture com fogo ligado até virar um recheio cremoso.

RECHEIO DE QUEIJO

Misture:
- 500g de queijo minas amassado ou parmesão ralado
- 4 ovos
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 500ml de leite
- 1 colher de café de fermento em pó
- 4 colheres de farinha de trigo

Misture até ficar homogêneo e pronto
Lembrando que empadas de queijo não tem tampa.

SOBRE CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO DAS EMPADAS

As empadas depois de assadas podem ser congeladas em vasilhas tampadas por até 60 dias.

Quando tiver demanda, retire do freezer, deixe descongelar por 20 minutos e coloque no forno pré aquecido por 5 min.E pronto! Pode colocar em forminhas de papel, na caixa e entregar para o cliente.