Doces de Sucesso Lucrativo

APOSTILA DE EMPADÃO DE FORNO

Receitas de Empadão



SUMÁRIO

DICAS 03
DIREITOS AUTORAIS 04
EMPADÃO DE PALMITO COM PRESUNTO 05
EMPADÃO DE PEITO DE PERU 07
EMPADÃO DE SARDINHA 09
EMPADÃO DE QUATRO QUEIJO 10
EMPADÃO DE CAMARÃO 11
EMPADÃO DE CARNE MOÍDA COM MUSSARELA 13
EMPADÃO DE CARNE SECA COM PURÊ DE MANDIOCA 15
EMPADÃO DE LEGUMES 17
EMPADÃO CREMOSO DE MILHO 19
EMPADÃO DE CARNE LOUCA 21

DICAS

Rendimento: pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas dos empadões.

Tempo de Preparo: o tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

Conservação: após a fabricação de seus empadões, o ideal é que seja colocado na geladeira ou consumido.

Validade: A validade de um empadão na geladeira é de 3 dias, já congelado a validade é de 3 meses.

Congelamento: Para congelar espere esfriar bem, tampe as marmitas vedando bem e não esqueça de colocar a etiqueta com a data de fabricação, validade e o sabor. Para aquecer depois de congelado, leve ao forno com ele ainda congelado em forno preaquecido a 200°C até aquecer.

Quantidade em ml dos utensílios:
Xícara: As xícaras usadas em nossas receitas é equivalente a 240ml.

Colher (sopa): Uma colher de sopa é equivalente a 15ml.

Colher (chá): Uma colher de chá é equivalente a 5ml.

Colher (sobremesa): Uma colher de sobremesa é equivalente a 10ml.

DIREITOS AUTORAIS

É proibida a distribuição e a reprodução, total ou parcial deste livro, sem autorização do autor da obra.

Empadão de palmito com presunto 1/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de manteiga gelada em cubos
1 ovo batido com um garfo
3 colheres (sopa) de água gelada
1 gema para pincelar
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola picada
1 lata de palmito picado (reserve a água) (300g)
2 tomates maduros sem pele e sementes em cubos
1 colher (sopa) de farinha de trigo
Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada ralada a gosto
1 xícara (chá) de presunto em cubos
1/2 xícara (chá) de requeijão cremoso

Modo de Preparo

1- Misture a farinha com o sal em uma vasilha. Adicione a manteiga e o ovo e trabalhe com a ponta dos dedos até obter textura de farofa. Acrescente a água, aos poucos, sovando somente para ligar. Se necessário acrescente mais água. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

2- Para o recheio, derreta a manteiga em uma panela, em fogo médio e refogue a cebola por 3 minutos. Adicione o palmito com a água da conserva, o tomate e cozinhe por 5 minutos. Polvilhe a farinha, mexendo até engrossar.

Empadão de palmito com presunto 2/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de manteiga gelada em cubos
1 ovo batido com um garfo
3 colheres (sopa) de água gelada
1 gema para pincelar
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola picada
1 lata de palmito picado (reserve a água) (300g)
2 tomates maduros sem pele e sementes em cubos
1 colher (sopa) de farinha de trigo
Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada ralada a gosto
1 xícara (chá) de presunto em cubos
1/2 xícara (chá) de requeijão cremoso

Modo de Preparo

Tire do fogo, tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Adicione o presunto e o requeijão e misture. Deixe esfriar.

3- Retire 2/3 da massa e abra com a ajuda de um rolo entre duas folhas plásticas. Forre o fundo e a lateral de uma fôrma de fundo removível de 24cm de diâmetro deixando uma sobra de massa na borda. Espalhe o recheio e cubra com o restante da massa apertando a sobra da lateral para fechar. Corte o excesso de massa com uma faca e utilize para decoração. Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.

Empadão de peito de peru 1/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

6 colheres (sopa) de azeite
Sal a gosto
1 xícara (chá) de água
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 ovo
Farinha de trigo para enfarinhar
3 xícaras (chá) de palmito picado
3 xícaras (chá) de peito de peru defumado e picado
1 pacote de seleta de legumes congelado (400g)
1 copo de requeijão cremoso (200g)
Azeite para untar
1 gema para pincelar
1 colher (sopa) de água para pincelar

Modo de Preparo

1- Em uma panela, coloque 4 colheres (sopa) do azeite, o sal, a água e leve ao fogo médio até ficar morno
2- Em uma tigela grande, coloque a farinha e no meio faça uma cavidade. Coloque o ovo no meio e, aos poucos, vá colocando a água com o azeite.
3- Coloque em uma superfície enfarinhada e sove até formar uma massa lisa. Encape e deixe descansar na geladeira por 1 hora.
4- Em uma panela, aqueça o azeite restante, em fogo médio e refogue o palmito, o peru e os legumes descongelados e escorridos.

Empadão de peito de peru 2/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

6 colheres (sopa) de azeite
Sal a gosto
1 xícara (chá) de água
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 ovo
Farinha de trigo para enfarinhar
3 xícaras (chá) de palmito picado
3 xícaras (chá) de peito de peru defumado e picado
1 pacote de seleta de legumes congelado (400g)
1 copo de requeijão cremoso (200g)
Azeite para untar
1 gema para pincelar
1 colher (sopa) de água para pincelar

Modo de Preparo

5- Tempere com sal, desligue o fogo e misture o requeijão.
6- Com um rolo, abra a massa e forre uma fôrma de aro removível de 24 com de diâmetro, untada com azeite, e deixe a massa sobrar nas laterais.
7- Distribua o recheio e cubra com a massa restante aberta com um rolo.
8- Retire o excesso de massa, pincele com a gema misturada com a água e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.
8- Deixe amornar, desenforme e sirva.

Empadão de sardinha



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de margarina
2 colheres (sopa) de creme de leite
1 ovo
Sal a gosto
1 gema para pincelar

RECHEIO:

1 cebola em rodelas
3 tomates picados
2 latas de sardinhas escorridas
1 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas
1 colher (sopa) de cheiro-verde picado
1 lata de ervilha escorrida
Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

Modo de Preparo

1- Em uma tigela, misture os ingredientes da massa até não grudar mais nas mãos e forre uma fôrma de fundo removível de 22cm de diâmetro, reservando parte da massa para cobrir.
2- Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e coloque na fôrma.
3- Cubra com a massa restante e pincele com a gema.
4- Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente.

Empadão quatro queijos



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de maionese
1 ovo
2 colheres (sopa) de água (aproximadamente)
Salsa picada e tomates-cerejas a gosto para decorar

RECHEIO:

2 xícaras (chá) de queijo muçarela ralado
100g de queijo parmesão ralado
1 copo de requeijão cremoso (200g)
1 xícara (chá) de queijo prato ralado

Modo de Preparo

1- Em uma tigela, misture a farinha, o sal, a maionese, o ovo e a água até formar uma massa homogênea.
2- Se necessário, adicione mais água.
3- Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 20 minutos.
4- Misture os ingredientes do recheio e reserve.
5- Abra a massa com o rolo, forre o fundo e as laterais de uma fôrma de fundo removível de 26cm de diâmetro, espalhe o recheio, decore com salsa e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.
6- Decore e sirva.

Empadão de camarão 1/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 ovo
1 e 1/2 xícara (chá) de manteiga gelada
3 colheres (sopa) de água fria (aproximadamente)
Manteiga para untar
1 gema para pincelar

RECHEIO:

Modo de Preparo

1- Para o recheio, aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio, e frite o camarão por 3 minutos.
2- Adicione a cebola, o extrato, o tomate e refogue por 3 minutos.
3- Acrescente o palmito, a azeitona, sal, pimenta e cozinhe por 2 minutos.
4- Em uma tigela, misture a farinha, o ovo e a manteiga até formar uma farofa úmida.
5- Despeje a água, aos poucos, até formar uma massa homogênea.

Empadão de camarão 2/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

RECHEIO:

2 colheres (sopa) de manteiga
600g de camarão médio limpo
1 cebola picada
3 colheres (sopa) de extrato de tomate
2 tomates sem semente picados
1 vidro de palmito escorrido picado (300g)
1 xícara (chá) de azeitona verde picada
Sal e pimenta do reino a gosto
1 e 1/2 xícara (chá) de Catupiry

Modo de Preparo

6- Divida a massa em 2 partes e abra com um rolo.
7- Forre o fundo e a lateral de uma fôrma de aro removível de 24cm de diâmetro untada com uma das partes da massa.
8- Espalhe o recheio sobre ela e faça uma camada com o Catupiry.
9- Cubra com a massa restante, apertando a borda para selar.
10- Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar, desenforme e sirva.

Empadão de carne moída com mussarela 1/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (sopa) de banha
3 gemas
3 colheres (sopa) de água gelada (aproximadamente)

RECHEIO:

2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola picada
2 dentes de alho amassados
1/2 pimentão verde picado
1 tomate sem sementes picado
400g de carne moída
Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado

Modo de Preparo

1- Leve uma panela ao fogo médio com o óleo e frite a cebola e o alho.
2- Junte a carne e refogue por 5 minutos. Tempere com sal, pimenta, cheiro-verde e deixe esfriar.
3- Misture o queijo e reserve.
4- Em uma tigela, misture a farinha, a margarina, a banha, 2 gemas e a água até formar uma massa homogênea.
5- Se necessário, pingue mais água. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Empadão de carne moída com mussarela 2/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (sopa) de banha
3 gemas
3 colheres (sopa) de água gelada (aproximadamente)

RECHEIO:

2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola picada
2 dentes de alho amassados
1/2 pimentão verde picado
1 tomate sem sementes picado
400g de carne moída
Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado

Modo de Preparo

6- Abra a massa com um rolo e forre o fundo e a lateral de uma fôrma de 20cm de diâmetro de aro removível com parte da massa.
7- Espalhe o recheio e cubra com a massa restante, apertando as bordas para fechar.
8- Pincele com a gema restante e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.
9- Deixe amornar, desenforme e sirva.

Empadão de carne-seca com purê de mandioca 1/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de margarina
1 ovo
1 colher (chá) de sal
1/2 xícara (chá) de água (aproximadamente)
1 xícara (chá) de queijo de minas padrão (meia cura) ralado

RECHEIO:

Modo de Preparo

1- Misture a farinha, a margarina, o ovo e o sal até formar uma farofa.
2- Junte a água, aos poucos, até quer forme uma massa homogênea e desgrude das mãos.
3- Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
4- Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho.
5- Adicione o tomate, a carne-seca e refogue por 3 minutos.
6- Tempere com sal, pimenta e cheiro-verde.

Empadão de carne-seca com purê de mandioca 2/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

RECHEIO:

2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola picada
2 dentes de alho amassados
1 tomate picado
700g de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
Purê
300g de mandioca cozida e amassada
3 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de creme de leite
Sal e noz-moscada ralada a gosto

Modo de Preparo

7- Para o purê, em uma panela, em fogo médio, cozinhe a mandioca, a manteiga e o creme de leite até ficar homogêneo.
8- Tempere com sal e noz-moscada.
9- Abra a massa com o auxílio de um rolo e forre uma fôrma de aro removível de 24cm de diâmetro, espalhe o recheio e cubra com o purê.
10- Corte o excesso de massa, polvilhe com o queijo e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos.
11- Deixe amornar, desenforme e sirva

Empadão de legumes 1/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
6 colheres (sopa) de manteiga
1/4 de xícara (chá) de água fria (aproximadamente)
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
1 gema para pincelar

RECHEIO:

Modo de Preparo

1- Misture, em uma tigela, a farinha, o sal e a manteiga até formar uma farofa úmida.
2- Junte a água, aos poucos, até formar uma massa lisa e homogênea.
3- Embrulhe em plástico filme e leve à geladeira por 1 hora.
4- Para o recheio, aqueça uma panela com o azeite, frite a cebola e o alho por 2 minutos.
5- Junte a cenoura, o chuchu, a vagem, a couve-flor, o espinafre, o cheiro-verde, sal e refogue por 3 minutos ou até os legumes ficarem al dente.
6- Desligue, deixe esfriar e misture com o creme de leite o os ovos batidos.

Empadão de legumes 2/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

RECHEIO:

2 colheres (sopa) de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 cenoura picada
1 chuchu picado
1 xícara (chá) de vagem picada
2 xícaras (chá) de couve-flor em buquês
1/2 maço de espinafre cozido e picado
1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
Sal a gosto
1/2 caixa de creme de leite (100g)
2 ovos

Modo de Preparo

7- Divida a massa em 2 partes e abra com um rolo.
8- Forre uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada com parte da massa, espalhe o recheio reservado e cubra com o restante da massa, apertando as bordas para selar.
9- Com as sobras de massa, faça decorações sobre a torta.
10- Pincele com a gema batida e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar levemente..

Empadão cremoso de milho 1/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

4 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 gemas
4 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (chá) de sal
1 xícara (chá) de água gelada
1 gema para pincelar

RECHEIO:
2 latas de milho escorridas
2 xícaras (chá) de leite
2 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de bacon em cubos
1 colher (sopa) de manteiga
1 cebola picada
1/2 xícara (chá) de salsa picada
1 xícara (chá) de requeijão cremoso

Modo de Preparo

1- Em uma tigela, misture a farinha com as gemas, a margarina, o sal e a água gelada com a ponta dos dedos até formar uma massa.
2- Se necessário, adicione mais água. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
3- Para o recheio, no liquidificador, bata metade do milho com o leite, o sal e a farinha.
4- Em uma panela, em fogo médio, doure o bacon na própria gordura, junte a manteiga e a cebola até dourar.

Empadão cremoso de milho 2/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

. 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 2 gemas
. 4 colheres (sopa) de margarina
. 3 colheres (chá) de sal
. 1 xícara (chá) de água gelada
. 1 gema para pincelar

RECHEIO:

2 latas de milho escorridas
2 xícaras (chá) de leite
2 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de bacon em cubos
1 colher (sopa) de manteiga
1 cebola picada
1/2 xícara (chá) de salsa picada
1 xícara (chá) de requeijão cremoso

Modo de Preparo

5- Despeje a mistura de milho batido, o milho restante, a salsa e misture até engrossar.
6- Retire do fogo, acrescente o requeijão cremoso e deixe esfriar.
7- Divida a massa em duas partes, abra com o rolo e forre o fundo e as laterais de uma fôrma de 24cm de diâmetro de aro removível com uma das partes, espalhe o recheio e cubra com a outra massa apertando as laterais e retirando o excesso de massa.
8- Decore com recortes de massa, pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Empadão de carne louca 1/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

. 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 1 xícara (chá) de margarina
. 1 colher (chá) de sal
. 3 gemas
. 15 colheres (sopa) de água (aproximadamente

RECHEIO:
. 3 colheres (sopa) de óleo
. 1 cebola picada
. 1/2 pimentão amarelo picado
. 1/2 pimentão verde picado
. 500g de acém cozido e desfiado
. 2 tomates picados
. 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
, 1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada
. 1 colher (sopa) de farinha de trigo
. Sal e salsa picada a gosto

Modo de Preparo

1- Aqueça o óleo, em fogo médio, e doure a cebola e os pimentões. Junte a carne, o tomate, o extrato, a azeitona e refogue por 5 minutos.
2- Polvilhe com a farinha, sal, salsa e mexa até encorpar. Deixe esfriar. Misture a farinha, a margarina e o sal até formar uma farofa.
3- Junte 2 gemas e a água, aos poucos, até formar uma massa que desgrude das mãos. Se necessário, pingue mais água.
4- Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Empadão de carne louca 2/2



01h 30 mim

10 unidades

Ingredientes

. 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 1 xícara (chá) de margarina
. 1 colher (chá) de sal
. 3 gemas
. 15 colheres (sopa) de água (aproximadamente

RECHEIO:
. 3 colheres (sopa) de óleo
. 1 cebola picada
. 1/2 pimentão amarelo picado
. 1/2 pimentão verde picado
. 500g de acém cozido e desfiado
. 2 tomates picados
. 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
. 1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada
. 1 colher (sopa) de farinha de trigo
. Sal e salsa picada a gosto

Modo de Preparo

5- Abra a massa com um rolo e forre uma fôrma de 22cm de diâmetro de aro removível com parte dela.
6- Espalhe o recheio e cubra com a massa restante, decorando.
7-Pincele com a gema restante e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.
8- Desenforme morna e sirva.