



APOSTILA

EMPADAS LUCRATIVAS

MARCINHA FERRAZ

RECHEIO DE FRANGO PARA EMPADAS



300g de tomate (4 tomates médios)

400g de frango cozido e desfiado

250g cebola picada (1 cebola grande)

2 caixinhas de creme de leite

8 colheres de requeijão culinário

200ml de água

1 colher de sopa de colorau

MASSA PARA EMPADAS

INGREDIENTES

1,5kg de farinha

1 kg margarina com 80% lipídios

2 ovos

MODO DE PREPARO:

Misture a margarina gelada com a farinha e adicione os ovos.

Faça a mistura com delicadeza sem sovar a massa.

Coloque em um saco de plástico e deixe descansar por uma hora antes do uso.



FAÇA PARTE DO **FOOD ACADEMY**

Esse material é demonstrativo das
nossas apostilas do Food
Academy.

Se você quer receber toda semana
uma aula nova e uma apostila de
receita, se inscreva agora na
nossa escola de culinária **HOJE**
com **50% de DESCONTO.**

**CLIQUE AQUI E
FAÇA A SUA INSCRIÇÃO**



TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, distribuída ou transmitida por qualquer forma ou por qualquer meio, incluindo fotocópia, gravação ou outros métodos eletrônicos ou mecânicos, sem a prévia autorização por escrito do editor, exceto no caso de breves citações incluídas em revisões críticas e alguns outros usos não-comerciais permitidos pela lei de direitos autorais.

Copyright © 2020 - 2021
por Márcia Ferraz

