Doces de Sucesso Lucrativo

APOSTILA EMPADINHA DE FORNO

Receitas de Empadinhas



DOCES DE SUCESSO LUCRATIVO

SUMÁRIO

DICAS 03
DIREITOS AUTORAIS 04
EMPADA DE RICOTA COM AZEITONA PRETA 05
EMPADA PICANTE 06
EMPADA DE BACON, PRESUNTO E PASSAS 07
EMPADA DE FRANGO COM REQUEIJÃO 08
EMPADA DE MUÇARELA, TOMATE SECO E SALAME 09
EMPADA DE BRÓCOLIS COM PARMESÃO E TOMATE 10
EMPADINHA DE PRESUNTO E QUEIJO 11
EMPADINHA CREMOSA DE PALMITO 13
EMPADINHA DE CARNE SECA 15
EMPADINHA DE FRANGO CREMOSA 17
EMPADINHA DE CAMARÃO 20

DICAS

Rendimento: pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas das empadinhas.

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

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

Validade: A validade de uma empadinha é de 3 dias em temperatura ambiente e de 3 meses congelado.

Congelamento: Depois de assada espere esfriar e coloque dentro de um saco de confeitar e leve ao freezer por até 3 meses, quando for tirar do freezer aguarde 10 minutos antes de levar ao forno. Para congelá-las cruas, basta enformar normalmente e sem passar o ovo, leve-as direto ao freezer e após congeladas, armazene em sacos. Para assar deve-se esperar descongelar e pincelar o ovo para levar ao forno.

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.

Empada de ricota com azeitona preta



1h e 30 mim

40 unidade

Ingredientes

. 500g de farinha de trigo
. 300g de manteiga
. 1/2 xícara (chá) de água
. 1 ovo
. Sal a gosto
. Margarina para untar
. 2 gemas para pincelar

RECHEIO

. 700g de ricota
. 25 azeitonas pretas
. 1 colher (sopa) de vinagre
. Sal a gosto

Modo de Preparo

1- Misture todos os ingredientes da massa e amasse bem até ficar com uma consistência homogênea.
2- Divida a massa em bolinhas de tamanhos iguais.
3- Forre com a massa forminhas de empada untadas com margarina, deixando um pouco de massa para fora da fôrma para dar acabamento.
3- Para o recheio, processe todos os ingredientes até formar uma pasta.
4- Recheie a empada com uma colher de sobremesa, tampe a empada com a massa e pincele com a gema.
5- Leve ao forno médio por 20 minutos ou até dourar.

Empada picante



1h e 30 mim

40 unidade

Ingredientes

. 4 xícaras (chá) e 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
. 1 xícara (chá) de manteiga
. 3 colheres (sopa) de óleo
. 1 ovo
. 2 gemas
. Sal a gosto
. Margarina para untar
. 1 gema para pincelar
. 1 colher (sopa) de manteiga derretida para pincelar

RECHEIO:
450g de queijo prato ralado
Salsa a gosto
. 2 colheres (café) de pimenta vermelha picada sem semente
. 1 colher (chá) de açúcar
. Sal a gosto
. 1 colher (sopa) de azeite

Modo de Preparo

1- Misture todos os ingredientes da massa e amasse bem até ficar com uma consistência homogênea.
2- Divida a massa em bolinhas de tamanhos iguais.
3- Forre com a massa forminhas de empada untadas com margarina, deixando um pouco de massa para fora da fôrma para dar acabamento.
4- Para o recheio, misture todos os ingredientes em uma tigela e regue azeite.
5- Recheie a empada com uma colher de sobremesa do recheio, cubra a empada com a massa e pincele com a gema.
6- Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar.

Empada de bacon, presunto e passas



1h e 30 mim

40 unidade

Ingredientes

. 4 xícaras (chá) e duas colheres (sopa) de farinha de trigo
. 1 xícara (chá) de manteiga
. 3 colheres (sopa) de óleo
. 1 ovo
. 2 gemas
. Sal a gosto
. 1 colher (sopa) de manteiga derretida para pincelar
. Margarina para untar
. 1 gema para pincelar
Recheio
. 200g de bacon magro picado em cubos
. 200g de presunto cortado em tiras
. 1 xícara (chá) de uvas-passas sem sementes
. 4 colheres (sopa) de requeijão

Modo de Preparo

1- Misture todos os ingredientes da massa e amasse bem até ficar com uma consistência homogênea.
2- Divida a massa em bolinhas de tamanhos iguais. Forre com a massa, forminhas de empada untadas com manteiga, deixando um pouco de massa para fora da fôrma para dar acabamento.
3- Para o recheio, frite o bacon até começar a secar o excesso de gordura, retire do fogo e misture com o restante dos ingredientes.
4- Recheie a empada com uma colher de sobremesa do recheio, tampe a empada com a massa e pincele com a gema.
5- Leve ao forno médio por 20 minutos ou até dourar.

Empada de frango com requeijão



1h e 30 mim

40 unidade

Ingredientes

. 1kg de farinha de trigo
. 1 copo de iogurte natural (200ml)
. 500g de gordura vegetal hidrogenada
. 4 ovos
. 1 colher (sopa) de sal
. 1 gema para pincelar

RECHEIO:
. 2 peitos de frango cozidos e desfiados
. 1 cebola picada
. 3 tomates picados
. 1/2 xícara (chá) de molho de tomate pronto
. 1 xícara (chá) de salsa picada
. 1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
. Sal e pimenta-do-reino a gosto
. 2 copos de requeijão cremoso (500g)

Modo de Preparo

1- Em uma tigela, coloque os ingredientes da massa e misture bem até ficar homogênea e quebradiça.
2- Com parte dela, forre forminhas de empada.
3- Em uma tigela, misture bem os ingredientes do recheio, coloque dentro das forminhas forradas com a massa, cubra com o restante da massa e pincele com a gema.
4- Leve ao forno médio, preaquecido, por 50 minutos ou até assar e dourar levemente.
5- Retire do forno, deixe descansar por 10 minutos, desenforme e sirva.

Empada de mussarela, tomate seco e salame



1h e 30 mim

40 unidade

Ingredientes

. 500g de farinha de trigo
. 300g de manteiga
. 1/2 xícara (chá) de água
. 1 ovo
. Sal a gosto
. Margarina para untar
. 2 gemas para pincelar

RECHEIO:

. 400g de queijo mussarela ralado
. 300g de tomate seco picado
. 250g de salame tipo italiano bem picado
. Sal a gosto

Modo de Preparo

1- Misture todos os ingredientes da massa e amasse bem até ficar com uma consistência homogênea.
2- Divida a massa em bolinhas de tamanhos iguais.
3- Forre com a massa forminhas de empada untadas com margarina, deixando um pouco de massa para fora da fôrma, para dar acabamento.
4- Misture a mussarela com tomate seco, salame e sal e aproveite um pouco do azeite do tomate para dar um toque especial.
6- Recheie a empada com uma colher de sobremesa do recheio, tampe a empada com a massa e pincele com a gema.
7- Leve ao forno médio por 20 minutos ou até dourar.

Empada de brócolis com parmesão e tomate



1h e 30 mim

40 unidade

Ingredientes

. 1 xícara (chá) de ricota passada na peneira
. 1 xícara (chá) de farinha de trigo
. 1/2 xícara (chá) de manteiga com sal
. Margarina para untar
. 1 gema para pincelar

RECHEIO:

. 2 xícaras (chá) de brócolis cortados floretes bem pequenos
. 200g de queijo parmesão ralado
. 2 tomates picados sem pele e sem sementes
. 1 lata de creme de leite
Sal a gosto

Modo de Preparo

1- Misture todos os ingredientes da massa e amasse bem até ficar com uma consistência homogênea.
2- Divida a massa em bolinhas de tamanhos iguais. Forre com a massa, forminhas de empada untadas com margarina, deixando um pouco de massa para fora da fôrma, para dar acabamento.
3- Misture todos os ingredientes do recheio e recheie as forminhas.
4- Tampe a empada com a massa que estava para fora da fôrma e pincele com a gema.
5- Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

Empadinha de presunto e queijo 1/2



1h e 30 mim

40 unidade

Ingredientes

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

RECHEIO:

. 300g de presunto ralado
. 250g de queijo mussarela ralado
. 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
. 2 tomates sem sementes picados
. Sal e orégano a gosto

Modo de Preparo

1- Em uma tigela, misture a farinha, a manteiga e o ovo até formar uma farofa.
2- Adicione a água, aos poucos, até formar uma massa lisa e macia que desgrude das mãos.
3- Se necessário, acrescente mais água. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
4- Para o recheio, em uma tigela, misture o presunto, a mussarela, o requeijão, o tomate, sal e orégano. Reserve.
5- nAbra a massa com um rolo e forre forminhas de empada pequenas com 2/3 da massa.

Empadinha de presunto e queijo 2/2



1h e 30 mim

40 unidade

Ingredientes

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

RECHEIO:

. 300g de presunto ralado
. 250g de queijo mussarela ralado
. 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
. 2 tomates sem sementes picados
. Sal e orégano a gosto

Modo de Preparo

6- Distribua o recheio entre elas e cubra as forminhas com a massa restante, apertando as bordas para fechar.
7- Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar.
8- Deixe amornar, desenforme e coloque em forminhas de papel. Sirva.

Empadinha cremosa de palmito 1/2



1h e 30 mim

40 unidade

Ingredientes

. 1 colher (chá) de sal
. 4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 150g de manteiga gelada em cubos
. 1 ovo
. 150g de banha em cubos
. 5 colheres (sopa) de água fria
. 1 ovo para pincelar
, Semente de gergelim branco para polvilhar

RECHEIO:

Modo de Preparo

1- Em uma panela, em fogo médio, derreta a manteiga e frite a cebola e o alho por 3 minutos. 2- Junte a carne, a azeitona, o tomate, sal, pimenta, salsa e refogue por 3 minutos.
3- Misture o requeijão e deixe esfriar.
4- Em uma tigela, misture a farinha e a manteiga até formar uma farofa úmida.
5- Junte o ovo e a água, aos poucos, mexendo com as mãos até formar uma massa homogênea.
6- Senecessário, adicione mais água.

Empadinha cremosa de palmito 2/2



1h e 30 mim

40 unidade

Ingredientes

RECHEIO;

. 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
. 2 colheres (sopa) de cebola picada
. 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
. 1 vidro de palmito em conserva picado com a água (300g)

Modo de Preparo

6- Acrescente o palmito, as azeitonas, o tomate, o sal e a pimenta, e misture.
7- Pegue pequenas porções da massa e abra com as mãos diretamente sobre a forminha.
8- Coloque o recheio até a metade da fôrma e cubra com o requeijão.
9- Abra o restante da massa com a ajuda de um rolo entre duas folhas plásticas.
10- Corte com um copo e tampe as forminhas apertando levemente a lateral para grudar.
11- Pincele com o ovo e polvilhe com semente de gergelim. Coloque as forminhas em uma fôrma grande e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Desenforme e sirva.

Empadinha de carne-seca 1/2



1h e 30 mim

30 unidade

Ingredientes

. 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 1 xícara (chá) de manteiga gelada em cubos
. 1 ovo
. 2 colheres (sopa) de água gelada (aproximadamente)
. Sal a gosto
. 1 gema para pincelar

RECHEIO:
. 2 colheres (sopa) de manteiga
. 1 cebola picada
. 2 dentes de alho picados
. 3 xícaras (chá) de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
. 1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada

Modo de Preparo

6- Acrescente o palmito, as azeitonas, o tomate, o sal e a pimenta, e misture.
7- Pegue pequenas porções da massa e abra com as mãos diretamente sobre a forminha.
8- Coloque o recheio até a metade da fôrma e cubra com o requeijão.
9- Abra o restante da massa com a ajuda de um rolo entre duas folhas plásticas.
10- Corte com um copo e tampe as forminhas apertando levemente a lateral para grudar.
11- Pincele com o ovo e polvilhe com semente de gergelim. Coloque as forminhas em uma fôrma grande e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Desenforme e sirva.

Empadinha de carne-seca 2/2



1h e 30 mim

30 unidade

Ingredientes

Continuação recheio

. 1 tomate picado
. Sal, pimenta do reino e salsa picada a gosto
. 1 xícara (chá) de requeijão culinário

Modo de Preparo

7- Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
8- Retire, abra a massa com um rolo e forre forminhas de empada pequenas com 2/3 da massa.
9- Divida o recheio entre as massas e cubra com a massa restante, apertando as laterais para fechar.
10- Pincele com a gema, coloque em uma fôrma e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar.
11- Desenforme depois de morno e sirva em forminhas de papel.

Empadinha de frango cremosa 1/3



2h e 30 mim

15 unidade

Ingredientes

. 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
. 1 colher (chá) de sal.
. 1/2 xícara (chá) de manteiga gelada em cubos
. 1/2 xícara (chá) de banha
. 1 ovo
. 5 colheres (sopa) de água gelada (aproximadamente)
. 1 gema para pincelar

RECHEIO:
. 2 colheres (sopa) de manteiga
. 1 cebola pequena em cubos
. 2 dentes de alho amassados
. 1 tomate sem sementes em cubos
. 1 colher (sopa) de extrato de tomate

Modo de Preparo

1- Leve uma panela ao fogo médio com a manteiga e frite a cebola e o alho por 3 minutos.
2- Junte o tomate, o extrato e refogue por 4 minutos.
3- Junte o frango, o milho, a azeitona e refogue por 4 minutos, mexendo.
4- Junte a farinha dissolvida no leite, mexendo até engrossar.
5- Tempere com sal, pimenta, salsa e deixe esfriar.
6- Em uma tigela, misture a farinha, o sal, a manteiga, a banha, o ovo batido com um garfo e trabalhe com a ponta dos dedos até obter textura de farofa.

Empadinha de frango cremosa 2/3



2h e 30 mim

15 unidade

Ingredientes

continuação recheio:

. 1 e 1/2 xícara (chá) de frango cozido e desfiado
. 1/2 xícara (chá) de milho verde escorrido
. 1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada
. 1 colher (sobremesa) de farinha de trigo
. 1/2 xícara (chá) de leite
. Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto
. 1 xícara (chá) de Catupiry

Modo de Preparo

7- Acrescente a água, aos poucos, sovando somente para ligar.
8- Se necessário, pingue mais água.
9- Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
10- Divida a massa em 2 partes e abra com um rolo sobre duas folhas plásticas.
11- Corte a massas com um cortador redondo e forre forminhas de empada.
12- Coloque o recheio e cubra com o Catupiry.
13- Corte círculos menores com a outra massa e cubra as empadas, apertando as laterais para fechar.

Empadinha de frango cremosa 3/3



2h e 30 mim

15 unidade

Ingredientes

continuação recheio:

. 1 e 1/2 xícara (chá) de frango cozido e desfiado
. 1/2 xícara (chá) de milho verde escorrido
. 1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada
. 1 colher (sobremesa) de farinha de trigo
. 1/2 xícara (chá) de leite
. Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto
. 1 xícara (chá) de Catupiry

Modo de Preparo

14- Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar.
15- Deixe amornar, desenforme e sirva.

Empadinha de camarão 1/2



2 horas

35 unidades

Ingredientes

. 500g de farinha de trigo
. 1 xícara (chá) de manteiga
. 1 ovo
. 1/2 colher (sopa) de sal
. 2 colheres (sopa) de água gelada (aproximadamente)
. 2 gemas para pincelar

RECHEIO:

. 2 colheres (sopa) de azeite
. 1 cebola picada
. 500g de camarão pequeno limpo
. 1 tomate sem sementes picado
. 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
. Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto

Modo de Preparo

1- Para o recheio, aqueça uma panela com o azeite, em fogo médio, e frite a cebola e o camarão por 3 minutos.
2- Adicione o tomate, o extrato, sal, pimenta, cheiro-verde e refogue por 3 minutos.
3- Desligue e deixe esfriar.
4- Em uma tigela, misture a farinha, a manteiga, o ovo, o sal e a água, amassando até formar uma massa homogênea.
5- Se necessário, adicione mais água.
6- Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.

Empadinha de camarão 2/2



2 horas

35 unidades

Ingredientes

. 500g de farinha de trigo
. 1 xícara (chá) de manteiga
. 1 ovo
. 1/2 colher (sopa) de sal
. 2 colheres (sopa) de água gelada (aproximadamente)
. 2 gemas para pincelar

RECHEIO:

. 2 colheres (sopa) de azeite
. 1 cebola picada
. 500g de camarão pequeno limpo
. 1 tomate sem sementes picado
. 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
. Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto

Modo de Preparo

7- Abra a massa com um rolo, corte círculos grandes e forre forminhas de empada.
8- Divida o recheio entre as forminhas e cubra com a massa restante, apertando para fechar. 9- Pincele com a gema, coloque uma ao lado da outra em uma fôrma grande e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente.
10- Deixe amornar, desenforme, coloque em forminhas de papel e sirva em seguida.