

Empada



Empada com Massa Temperada

Ingredientes da Massa

- 👑 1kg de farinha de trigo sem fermento
- 👑 300g de creme de leite
- 👑 500g de margarina – 80% de lipídios
- 👑 10g de sazon
- 👑 1 colher de sopa de orégano

Ingredientes do Recheio

- 👑 1kg de peito de frango ou carne
- 👑 1 fio de óleo
- 👑 Sal a gosto
- 👑 Cebola e alho a gosto
- 👑 5g sazon

Modo de Preparo

Cozinhe o frango ou a carne, desfie e reserve. Em uma tigela, adicione todos os ingredientes da massa, e, com a mão, mexa até formar uma massa uniforme. Você pode adicionar mais margarina, se achar que a massa está seca. Ela precisa ficar com a consistência que você possa “modelar” na forma de empada.

Depois do recheio pronto, adicione creme de leite e catupiry no frango, para deixá-lo cremoso. Depois disso, modele a massa da empada nas forminhas de sua preferência, recheie com o frango ou carne e finalize modelando a tampa da empada.

Depois das empadas prontas, passar gema de ovo para deixar douradinha, asse em forno pré-aquecido 180° por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Lembrando que o tempo varia de acordo com cada forno.

Dicas da Ana Brownie

Se quiser utilizar essa receita para fazer empada doce, é só retirar o sazon da massa e utilizar algum recheio doce, como leite condensado ou ninho com nutella, por exemplo. Vale a pena fazer o teste, fica realmente muito gostoso!

Essa receita rende 13 empadas, e nosso preço de venda é 6,00 reais.



Maionese Temperada Império



Ingredientes

- 👑 04 ovos
- 👑 1 cebola média
- 👑 1 colher de orégano
- 👑 Suco de meio limão
- 👑 1 colher de vinagre
- 👑 1 litro de óleo
- 👑 300 ml de ketchup

Modo de Preparo

Bata no liquidificador os ovos, a cebola, o orégano, o limão e o vinagre, até misturar, depois disso, adicione o óleo aos poucos até ir dando uma consistência mais cremosa. Por fim, adicione o ketchup e mexa com o auxílio de uma espátula para ficar todo uniforme.

Dica da Ana Brownie

Você pode guardar na geladeira, o sabor fica delicioso e combina muito com os salgados.



