

APOSTILA DE PÃO DE QUEIJO E EMPADINHA



DICAS

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

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

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

Validade: A validade de um pão de queijo é de 3 dias em temperatura ambiente e de 3 meses congelado.

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.

Pão de Queijo de Ricota



30
min



30
unidade

Ingredientes

- . 2 colheres (sopa) de Creme de ricota
- . 1 xícara (chá) de Polvilho azedo
- . 0,5 xícaras (chá) de Queijo ricota
- . 90,0 gramas de Iogurte tradicional
- . 1 colher (sopa) de Semente de chia

Modo de Preparo

- 1- Misture todos os ingredientes em um recipiente até formar uma massa bem macia e que não grude na mão (se necessário acrescente polvilho para deixá-la menos grudenta).
- 2- Forme as bolinhas e leve ao forno pré aquecido a 180 °C.
- 3- Observe o crescimento da massa e retire quando ficar dourado.

Pão de Queijo na frigideira



30
min



30
unidade

Ingredientes

. 1 ovo . 1/3 de xícara de leite . 1/4 de xícara de óleo . 1 xícara de polvilho doce . 1/3 de xícara de queijo parmesão ralado . Sal a gosto

Modo de Preparo

- 1- Coloque tudo em uma vasilha e misture até formar uma massa homogênea
- 2- Aqueça uma frigideira antiaderente, despeje parte da massa e frite como se fosse uma panqueca, até que as bordas fiquem douradas
- 3- Está pronto!

Pão de Queijo

Vegano 1/2



30
min



30
unidade

Ingredientes

. 2 xícaras de polvilho doce . 1 xícara de polvilho azedo . 1/3 xícara de óleo . 2 xícaras de batata salsa amassada (tipo purê) . 1 xícara de água quente sal a gosto . Temperos a gosto (salsinha desidratada, ervas finas, alho desidratado, gergelim, linhaça)

Modo de Preparo

- 1- Cozinhar em água fervente, a batata salsa já descascada.
- 2- Reservar a água utilizada após o fervimento.
- 3- Amassar as batatas, até a consistência de um purê.
- 4- Em uma travessa, adicionar o polvilho azedo, o polvilho doce, o óleo, o sal e a água quente do fervimento das batatas.
- 5- Misturar bem, podendo utilizar as próprias mãos, até virar uma massa uniforme.
- 6- Acrescentar os temperos que preferir.
- 7- Pode separar a massa em pedaços e acrescentar temperos diferentes para cada pedaço.

Pão de Queijo

Vegano 2/2



30
min



30
unidade

Ingredientes

. 2 xícaras de polvilho doce . 1 xícara de polvilho azedo . 1/3 xícara de óleo . 2 xícaras de batata salsa amassada (tipo purê) . 1 xícara de água quente sal a gosto . Temperos a gosto (salsinha desidratada, ervas finas, alho desidratado, gergelim, linhaça)

Modo de Preparo

8- Fazer bolinhas, de preferência pequenas, e coloque em uma assadeira antiaderente com espaço entre uma bolinha e outra, pois quase duplica de tamanho.

9- Em forno preaquecido a 180°C, colocar seus pães de queijo veganos por aproximadamente 20 minutos, ou quanto achar necessário.

Pão de Queijo de Batata Doce



30
min



30
unidade

Ingredientes

- . 1 xícara de polvilho doce
- . 1 xícara de polvilho azedo
- . 1 xícara de queijo a seu gosto ralado
- . 1/4 xícara de água
- . 1/4 de xícara de óleo de canola (ou outro)
- . 1 1/2 xícara de batata doce

Modo de Preparo

- 1- Cozinhe a batata e amasse com um garfo.
- 2- Em um recipiente, misture a batata doce com todos os ingredientes da receita e mexa com as mãos.
- 3- Você vai obter uma massa ótima para modelar os pães – que vão crescer bem pouco.
- 4- Unte com 1 fio de óleo uma forma e disponha as bolinhas mais ou menos afastadas.
- 5- Leve ao forno preaquecido e asse por 30 minutos a 180° C.
- 6- Fique de olho quando passar de 25 minutos, dependendo do forno podem dourar mais rápido.

Pão de Queijo com ricota e chia



30
min



30
unidade

Ingredientes

- . 2 colheres (de sopa) cheias de creme de ricota
- . 1 xícara de polvilho azedo
- . 1/2 xícara de ricota defumada (ou tradicional)
- . 1 pote de iogurte grego (90 g)
- . 1 colher (de sopa) de chia

Modo de Preparo

1- Misture tudo até ficar uma massa bem macia, que não gruda na mão e é bem fácil de trabalhar. 2- Depois, modele bolinhas do tamanho que você quiser e leve ao forno - em temperatura média (180°C) - em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga até que atinja uma cor dourada.

Pão de Queijo na sanduicheira



30
min



30
unidade

Ingredientes

- . 1 copo (requeijão) de leite
- . 1/2 copo de óleo
- . 3 ovos
- . 1 pitada de sal
- . 2 copos de polvilho azedo.
- . 1/2 pacote de queijo ralado
- . Recheio a gosto, como queijo, presunto (picadinhos) e orégano, ou calabresa frita (picada), presunto e tomates, goiabada, beijinho etc.

Modo de Preparo

- Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- 2- Depois é só despejar um pouco de massa na sanduicheira, um pouco de recheio, e cobrir com massa.
- 3- Feche a sanduicheira e deixe até dourar.
- 4- A massa cresce um pouco.

Pão de queijo de caneca



30
min



30
unidade

Ingredientes

. 1 ovo pequeno . 4 colheres (sopa) de leite . 3 colheres (sopa) de óleo . 1 pitada de sal . 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado . 4 colheres (sopa) de polvilho azedo . 1 colher (café) de fermento em pó . Margarina para untar

Modo de Preparo

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador e unte a caneca com margarina, coloque esta mistura até a metade da altura da caneca. 2- Leve no micro-ondas por 3 minutos em potência média retire e polvilhe o queijo parmesão para decorar.

Pão de queijo recheado com goiabada

30



mim



30

unidade

Ingredientes

- . 2 xícaras (chá) de leite
- . 2 colheres (sopa) de manteiga
- . 1/2 colher (chá) de sal
- . 1/2 xícara (chá) de óleo
- . 500g de polvilho doce
- . 3 ovos
- . 500g de queijo de minas curado ralado
- . 100g de queijo parmesão ralado
- . 2 xícaras (chá) de goiabada em cubos
- . Margarina para untar

Modo de Preparo

- 1- Coloque em uma panela o leite, a manteiga, o sal e o óleo e leve ao fogo médio até levantar fervera.
- 2- Coloque o polvilho em uma tigela e despeje o leite quente.
- 3- Acrescente os ovos e os queijos ralados, misturando bem até formar uma massa uniforme e firme.
- 4- Pegue pequenas porções de massa, enrole, abra na palma da mão e coloque uma porção de goiabada.
- 5- Feche bem, enrolando novamente, e coloque em uma assadeira untada.
- 6- Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos.

Pão de Queijo com Queijo



30
min



30
unidade

Ingredientes

- . 800 g de polvilho azedo
- . 1 xícara de água
- . 1 xícara de leite
- . 1/2 xícara de óleo
- . 2 ovos
- . 100 g de queijo parmesão ralado
- . sal a gosto

Modo de Preparo

- 1- Em uma panela, ferva a água e acrescente o leite, o óleo e o sal.
- 2- Adicione o polvilho aos poucos até dar liga. Pode ser que você não precise usar os 800g, então coloque devagar e sove a massa até soltar da mão: esse é o ponto.
- 3- Quando a massa estiver morna, acrescente o queijo parmesão, os ovos e misture bem.
- 4- Unte as mãos e enrole bolinhas de 2 cm de diâmetro.
- 5- Disponha as bolinhas em uma assadeira untada com óleo, deixando um espaço entre elas.
- 6- Asse em forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

Pão de Queijo recheado com salame 1/2



30
min



30
unidade

Ingredientes

- . 350g de queijo
- . 500g de polvilho doce
- . 250ml de leite -100g de manteiga sem sal
- . 3 ovos
- . Sal e pimenta a gosto
- . Gorgonzola para rechear
- . Salame para rechear

Modo de Preparo

- 1- Rale o queijo no ralo grosso e reserve.
- 2- Em uma panela coloque o leite e a manteiga e leve ao fogo alto até levantar fervura.
- 3- Coloque todo o polvilho em uma tigela.
- 4- Abra um buraco no meio do polvilho e despeje o leite com manteiga quente e misture com uma colher. Tempere com sal e pimenta. Vá acrescentando os ovos inteiros um a um e mexendo bem entre cada adição.
- 5- Acrescente o queijo cantal ralado e misture muito bem.

Pão de Queijo recheado com salame 2/2



30
min



30
unidade

Ingredientes

- . 350g de queijo
- . 500g de polvilho doce
- . 250ml de leite -100g de manteiga sem sal
- . 3 ovos
- . Sal e pimenta a gosto
- . Gorgonzola para rechear
- . Salame para rechear

Modo de Preparo

6- Envolve a massa em filme plástico e leve para a geladeira por pelo menos 40 minutos, isso vai fazer a massa ficar um pouco mais dura e fácil de modelar. 7- Abra bolinhas do tamanho que você quiser e essa é a hora de rechear cada pãezinho com o recheio de sua preferência, o salame ou o queijo gorgonzola. 8- Para assar, pré aqueça seu forno em 220 graus, e coloque os diretamente em uma assadeira untada e leve para assar por aproximadamente 40 minutos ou até que eles dobrem de tamanho e fiquem bem douradinhos. Sirva quentinho.

Pão de Queijo Francês 1/2



30
min



30
unidade

Ingredientes

- . 250ml de água
- . 100g de manteiga
- . 1 pitada de sal
- . 150g de farinha de trigo
- . 4 ovos
- . 100g de gruyère ralado grosso (ou 50 g de gruyère + 50 g de parmesão)
- . 1 gema batida

Modo de Preparo

- 1- Em uma panela com fundo grosso, coloque 250 ml de água, 100 g de manteiga e 1 pitada de sal e leve ao fogo médio até ferver.
- 2- Retire a panela do fogo e adicione 150 g de farinha de trigo, misture bem e volte a panela novamente ao fogo, mexendo sempre, até secar e desgrudar da borda da panela.
- 3- Desligue o fogo e adicione 4 ovos, uma a um, mexendo sempre.
- 4- Junte 100 g de gruyère ralado grosso (ou 50 g de gruyère + 50 g de parmesão) e misture.

Pão de Queijo Francês 2/2



30
min



30
unidade

Ingredientes

- . 250ml de água
- . 100g de manteiga
- . 1 pitada de sal
- . 150g de farinha de trigo
- , 4 ovos
- . 100g de gruyère ralado grosso (ou 50 g de gruyère + 50 g de parmesão)
- . 1 gema batida

Modo de Preparo

5- Com uma colher de sopa, pegue porções da massa (feita acima) e coloque uma assadeira untada com manteiga. 6- Pincele com 1 gema batida e leve ao forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos. 7- Retire do forno e sirva em seguida.

Mini Pão de Queijo



30
min



30
unidade

Ingredientes

- . 1 xícara (chá) de polvilho doce
- . 1 xícara (chá) de polvilho azedo
- . 1 ovo
- . ½ xícara (chá) de óleo
- . ½ xícara (chá) de leite morno
- . 1 batata cozida, espremida
- . ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- . ½ xícara (chá) de queijo meia cura ralado
- . Sal a gosto

Modo de Preparo

- 1- Preaqueça o forno a 200°C.
 - 2- Em um bowl, coloque os polvilhos.
 - 3- Ponha sal, ovo, metade do óleo e do leite.
 - 4- Misture bem com as mãos.
 - 5- Junte o restante do óleo e do leite.
 - 6- Ponha a batata cozida e mexa.
 - 7- Junte o queijo ralado e misture bem.
 - 8- Modele os pãezinhos na palma da mão.
 - 9- Passe-os no queijo meia cura ralado.
 - 10- Asse por 20 min ou até dourar.
- Sirva em seguida.

Pão de Queijo Tradicional



30
min



30
unidade

Ingredientes

- . 1 copo (requeijão) de leite
- . 1/2 copo de água
- . 1/2 copo de óleo
- . 1 colher (sobremesa) de sal
- . 1/2 kg de polvilho doce
- . 3 ovos
- . 100 g de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

- 1- Ferver juntos o leite, a água, o óleo e o sal.
- 2- Em uma vasilha, colocar o polvilho doce e misturar os ingredientes fervidos com uma colher de pau.
- 3- Coloque os ovos (já desmanchados) e por último o queijo ralado.
- 4- A textura da massa não gruda na mão.
- 5- Fazer as bolhinhas com a massa quase fria e colocar em forma untada para assar.

Empada picante



1h e 30
min



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
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
min



40
unidade

Ingredientes

- duas xícaras (chá) e 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 pincel com a gema.
- 5- Leve ao forno médio por 20 minutos ou até dourar.

Empada de com frango requeijão



1h e 30
min



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
min



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
min



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. **10**

Empadinha de presunto e queijo

1/2



1h e 30
min



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 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- Abra 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
min



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
min



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
min



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
min



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
min



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
min



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
min



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 forme 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
min



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.