

EMPADAS DE FRANGO



INGREDIENTES

- EMPADAS DE FRANGO
- RECEITA DO RECHEIO DAS EMPADAS
- 1 FRANGO COZIDO EM SAL LOURO
- 2 CHOURIÇOS CORRENTE
- 5 ALHOS
- 2 CEBOLAS GRANDES
- AZEITE
- PIMENTA A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Empadas de Frango

2. Receita do recheio das empadas

3. Na taça da CC com lâmina corte picar as cebolas os alhos e os chouriços.

4. Trocar para lâmina de mistura e raspar as laterais com a espátula

5. Programar slowcook p1 130 graus 5 minutos.

6. Desossar o frango e desfiar.

7. Misturar o frango desfiado no preparado na taça e programar slowcook p3 100 graus 20 minutos.

8. No final deste tempo trocar a lâmina mistura para lâmina de triturar e carregar no pulse, deixar 6 seg.

9. Eu uso massa folhada de compra quadrada 2 embalagens corto em 12 cada forro formas e recheio depois uno as pontas e pincelo com ovo batido vai ao forno a 220 graus a cozer cerca de 25/30 min até estarem douradas

10. Pode congelar antes de cozer ou ja cozidas.
