

EMPADINHA DE FRANGO, PALMITO E CATUPIRY / SMALL CHICKEN PIE

Ingredientes

- 250 g de margarina
- 1 1/2 copos de farinha de trigo sem fermento
- Sal
- 1 gema
- 1 pacotinho de queijo ralado
- 5 colheres de leite
- 1 peito de frango desfiado
- 1 vidro de palmito
- 1 copo de requeijão cremoso ou catupiry
- Tomate, cebola e tempero verde



Preparo

MASSA

1. *Misture a margarina, sal, gema, queijo ralado, leite e farinha.*
2. *Misture e amasse bem.*
3. *Forre as forminhas e reserve metade da massa para cobrir após o recheio.*



RECHEIO

- 4. Misture o frango, o palmito picadinho e o requeijão cremoso.**
- 5. Mexa bem e coloque nas forminhas.**
- 6. Cubra com o restante da massa as forminhas.**
- 7. Leve para assar até ficarem douradinhas.**
- 8. Se preferir pode pincelar com gemas.**