



Empada de Galinha

Ingredientes:

Para a Massa

1 chávena de farinha (+/- 200 g)
1 colher de chá de fermento em pó
1 ovo
50 ml de óleo (óleo de sésamo)
50 ml de leite
uma pitada de sal fino

Para o recheio

1 chávena de frango guisado desfiado
50 ml de molho branco
mozzarella ralado q.b.(uma mão cheia)

Preparação:

Misturar todos os ingredientes da massa até ficar elástica e moldável.

Dividir a massa ao meio, estende-la com a ajuda de um rolo da massa e forrar uma tarteira.

Disponer por cima a galinha desfiada, regar com o molho branco.

Colocar por cima a outra metade da massa previamente estendida, cortar os excedentes de massa, rematá-la, fazer um furo por cima para o recheio respirar e enfeitar com as sobras de massa.

Pincelar com leite (ou gema de ovo dissolvida num pouco de leite) e levar ao forno quente a 200º durante cerca de 20 minutos ou até a massa estar cozida e dourada.

Servir com uma salada de cenoura ralada e gomos de laranja sem a pele.