

# EMPADÃO OVOLACTOVEGETARIANO

## INGREDIENTES

- 2 caixas de creme de leite
- 1 caixa de ervilha e outra de milho verde
- 1 pacote de champignon cortado
- 1/4 de gordura vegetal
- Óleo e azeite
- 1 maionese pequena em refil
- 1 kg farinha de trigo com fermento de preferência
- 2 maçãs médias previamente cozidas e já frias
- Uma pitada de bicarbonato de sódio
- Sal a gosto, 1 colher de sopa de açúcar
- Colorau, salsa desidratada e cominho a gosto
- Alho, cebola a gosto
- Uma sacola plástica limpa e sem furos para colocar a massa sovada dentro e depois levar à geladeira

## MODO DE PREPARO

- Numa bacia amasse a maçã, o fermento biológico e o açúcar com um garfo
- Coloque uma colher de azeite, uma de óleo, a gordura vegetal em temperatura ambiente e continue amassando com o garfo
- Coloque uma caixa de creme de leite, 700 gramas de farinha de trigo, o bicarbonato de sódio e comece a sovar
- Acrescente o sal e sove bastante
- Numa panela, refogue o alho e a cebola, acrescente o champignon , refogue bem
- Na panela, coloque a maionese e o creme de leite
- Deixe esfriar, pois, deve ser colocado frio no recheio do empadão
- Retire a massa do empadão da geladeira, divida em duas partes e abra
- Cubra uma forma com a massa, coloque o recheio e tampe o empadão com a outra parte da massa já previamente aberta
- Aqueça o forno previamente

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5547-empadao-ovolactovegetariano.html>