



Fazer e vender Empadinhas

Neste livro venho apresentar a vocês, caros leitores, uma das formas pelas quais pude estar adquirindo uma renda extra e assim saindo do sufoco.

Vamos lá...

Para começar você irá precisar:

Massa

1kl de trigo sem fermento

500g de margarina quali

2 ovos

1 colher (de chá) de sal

Misture tudo muito bem, sove um pouco com as mãos, sua massa esta pronta!

Recheio:

1kl de peito de frango

1 lata de milho verde

2 colheres (sopa) de amido de milho

alho, óleo, sal, colorau e temperos verde a gosto.

tempere o peito, frite o colorau em um pouco de óleo, acrescente o peito deixe cozinhar em pressão por mais ou menos 30 minutos.

Após cozinhar desfie ou passe o peito em processador.

volte tudo para a panela de início, acrescente o amido de milho, o milho verde e os temperos verde, misture até ficar bem cremoso.

pronto, agora vamos montar as empadinhas.

pegue uma bolinha da massa, abra com a palma das mãos, modele na forminha retirando os excessos; coloque uma colherzinha de recheio, abra mais um pouquinho da massa e modele a tampa.

Para montagem das empadinhas
você irá precisar:

Formas descartáveis de alumínio
(encontra-se em casas de
embalagens e artigos para festas)

1 ovo

1 pincel de cozinha

repita o processo até acabar toda a massa.

pincele as empadinhas com 1 ovo mechido e coloque para assar em fogo médio.

Essa receita rende até 50 empadinhas.

Gasto: + ou - 25,00

dá pra vender de 1 real a 1,50, depende da região.

Obs: meus filhos vendem nas escolas.