

Empanadas Sem Glúten

12 unidades



Fácil de preparar

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Para o Recheio:

1 unidade cebolas picada em cubos
1 colher sopa de azeite
150 g palmito picado
1 unidade Alho -poró fatiado
1 unidade Cenouras ralada
Sal
pimenta do reino
100 g ricota picada
Salsa
cebolinha verde
cebolinha verde
orégano

Para a Massa:

1 pacote Pão e Pizza Sem Glúten Dr. Oetker
1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo (10g)
 $\frac{3}{4}$ xícara chá de Água
4 colheres sopa de Óleo
1 unidade Gemas de Ovo

Recheio:

1. Em uma panela pequena, refogue a cebola no azeite. 2. Junte o palmito, o alho-poró, a cenoura ralada e refogue por mais 5 minutos. 3. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. 4. Na sequência, acrescente a ricota, a salsa, a cebolinha, o orégano. 5. Misture e reserve.

Massa:

1. Em uma tigela, coloque a mistura para massa e o Fermento Biológico. Com a ajuda de uma colher, misture os ingredientes até que estejam incorporados. 2. Acrescente o óleo e a água e trabalhe a massa, até que desgrude das mãos, cubra com papel filme e deixe descansar por cerca de 15 minutos. 3. Com a ajuda de um rolo, abra a massa delicadamente, entre dois sacos plásticos. 4. Corte 12 discos de 10 cm de diâmetro aproximadamente. 5. Sobre cada disco, coloque 2 colheres (sopa) do recheio e feche as empanadas pressionando as bordas. 6. Coloque as empanadas em assadeira untada com óleo e leve à geladeira por 20 minutos. 7. Retire da geladeira e pincele com uma gema de ovo. Leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, até que estejam douradas ou por aproximadamente 30 minutos. Sirva quente