

Nome	Empada de Palmito			Número de Porções	300	
Tempo de preparo	02:25 h	Custos		Quantidades		
Ingredientes	Unidade	Preço Unitário	Total	FC	Peso bruto (kg)	Peso Líquido (kg)
Salgazin	4 kg		R\$ -	#DIV/0!	0	
Margarina 80 %	2 kg		R\$ -	#DIV/0!		
clara de ovo	4		R\$ -	#DIV/0!		
Ovo inteiro	1		R\$ -	#DIV/0!		
Sal	75g		R\$ -	#DIV/0!		
Água com gas	800 ml		R\$ -	#DIV/0!		
Creme de Leite	200 g					
Azeite	100 ml					
Cebola Picada	1 unidade		R\$ -	#DIV/0!		
Alho picado	2 unidades		R\$ -	#DIV/0!		
Palmito Picado	1,5 kg		R\$ -	#DIV/0!		
azeitona verde picada	300 g		R\$ -	#DIV/0!		
Beschiamella	300 g		R\$ -	#DIV/0!		
Gemas	3 unidades					
Sal	10 g		R\$ -	#DIV/0!		
Utensílios e Equipamentos		Custo Total	R\$ 0,00	Total (kg)	0	
Masseira, 1 panela, 1 forno, formas para empadas					Rendimento (kg)	#DIV/0!
					Peso da Porção (kg)	#DIV/0!
					Preço/kg	#DIV/0!
Modo de preparo					Preço da Porção	#DIV/0!
Na Masseira colocar o salgazin , a margarina, clas de ovos, ovo inteiro, sal, água com gas e creme de leite						
Misture bem						
Reserve a massa						
Numa Panela refogue a cebola, alho com o azeite						
Adicione o palmito, azeitona e sala carne moída						
Deixe refogar por 5 min						
Adicione Beschiamella						
Deixe esfriar o recheio						
Molde as empadas						
Passe as gemas						

Leve ao forno a 180 graus por 25 min

Observações

Tempo de preparo: 1 Horas

Tempo de forno: 25 min

Tempo total: 2:25 h