

EMPADINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES

Massa

400 g de farinha de trigo

200 g de manteiga

1 ovo inteiro

1 gema de ovo batida

6 colheres (sopa) de leite em pó

sal a gosto (pitada)

Recheio

queijo de coalho ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Deixe bem homogêneo e adicione o ovo, a gema batida e o leite em pó (diluído em um pouco de água)

Mexa tudo e coloque a pitada de sal a gosto

Misture tudo muito bem com a mão e reserve por 30 minutos na geladeira

Montagem

Após, espalhe o queijo coalho ralado (ou outro recheio que desejar) sobre a forma forrada de massa

Embrulhe com papel

Depois que retirar do forno, pode desenformar e servir

Use sua criatividade quanto ao recheio e a quantidade de empadinhas dependerá do tamanho da forma que será usada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5735-empadinha-de-queijo.html>