EMPADINHA DE PALMITO

INGREDIENTES

1 colher (chá) de sal

1 cebola pequena picada

4 g de alho picado

5 colheres (sopa) de cream cheese

pimenta-do-reino a gosto

1 gema ligeiramente batida para pincelar

2 xícaras de farinha de trigo

1/4 de xícara de azeitonas picadas

220 g de Primor Forno e Fogão

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Recheio Derreta a margarina em uma panela e refogue a cebola e o alho.

Junte o palmito, as azeitonas e refogue por mais alguns instantes.

Desligue o fogo, junte o cream cheese e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Com a massa, forre o fundo de 25 forminhas pequenas para empadas. Recheie e tampe com um círculo de massa.

Pressione bem as bordas para não vazar. Depois pincele o topo com a gema e asse no forno pré-aquecido a 180º C por 30 minutos ou até que as empadinhas fiquem douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13271-empadinha-de-palmito.html