

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 vazarem. 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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