

EMPANADA SEM OVO/LEITE

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de semente de linhaça

8 colheres (sopa) de água

1 1/2 xícara de água morna

1/2 xícara de óleo

1 cebola média

1 tablete de caldo ou sal

1 pacote de queijo ralado

1 pitada de orégano

1 pitada de pimenta-do-reino

2 xícara de farinha de trigo sem fermento

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pedaço pequeno de queijo mussarela ralado

Recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as 4 colheres (sopa) de semente de linhaça para formar a farinha – utilize liquidificador ou processador.

Coloque a farinha de linhaça obtida de molho em 8 colheres (sopa) de água, durante 20 minutos.

Prepare os ingredientes a serem utilizados no recheio (picar, separar a quantidade e etc).

Unte e enfarinhe a forma que será utilizada (caso seja de teflon, não precisa).

Ligue o forno para que o mesmo fique preaquecido.

Em um liquidificador, coloque a água morna, óleo, cebola, caldo de carne, queijo ralado, orégano, pimenta-do-reino e farinha de trigo, nesta ordem, e bata.

Após a etapa anterior, vá incluindo aos poucos a linhaça hidratada, e ao final, inclua o fermento e bata novamente para misturar.

Despeje metade da massa na forma e coloque o recheio.

Coloque o restante da massa e salpique o queijo mussarela ralado e um pouco de orégano.

Leve ao forno a 180° C durante 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17516-empanada-sem-ovo-leite.html>