

# 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-empnada-sem-ovo-leite.html>