

EMPANADA DE QUEIJO COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 700 g de farinha de trigo
1 xícara de leite morno
2 ovos
1/4 de xícara de azeite de oliva
20 g de fermento biológico
1 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) rasa de açúcar
2 pitadas de caldo de picanha em pó (opcional)

RECHEIO:

Recheio: 250 g de ricota fresca
125 g de queijo para recheios ou catupiry
2 colheres de sopa de queijo ralado
1/2 maço de espinafre cozido
1 ovo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Dissolva o fermento no leite morno.
Misture o açúcar, sal e se quiser o caldo em pó.
Junte os ovos e óleo com essa mistura e despeje no recipiente onde vai amassar o pão.
Vá colocando aos poucos a farinha, de preferência peneirada.
Misture com as mãos.
Faça uma bola com a massa e deixe descansar por 1 hora.
Depois de uma hora, divida a massa em 8 partes e faça as bolinhas para rechear.
Asse por mais ou menos 45 minutos em forno preaquecido a 180° C.

RECHEIO:

Recheio: Misture a ricota, requeijão, queijo ralado, espinafre e ovo.

Sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17900-empanada-de-queijo-com-espinafre.html>