

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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