

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>