

EMPADÃO DE QUEIJO COM ALHO PORÓ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo sem fermento

1 gema de ovo

4 colheres (sopa) de óleo

3 colheres (sopa) de margarina

RECHEIO:

Recheio: 300 ml de leite

2 gemas de ovos

50 g de queijo parmesão

100 g de alho poró cortado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque em um recipiente, a farinha de trigo, sal a gosto, a margarina, a gema e o óleo.

Misture tudo até obter uma massa homogênea e aguarde.

RECHEIO:

Recheio: Coloque no liquidificador, o leite, as gemas, o queijo parmesão, o queijo minas picotado para triturar mais rápido e o alho poró.

Depois de ter untado a forma com a massa, coloque o recheio com mais 30 g de alho poró misturado, sem triturar.

Leve ao forno preaquecido até dourar a massa e a parte de cima do recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20929-empadao-de-queijo-com-alho-poro.html>