

# EMPADINHAS DE SALAME

## INGREDIENTES

500 g de salame

350 g de farinha

6 ovos

100 ml de azeite

100 ml de óleo

200 ml de leite

2 colheres (sopa) de fermento em pó

sal

## MODO DE PREPARO

Tire a pele do salame e corte-o em pequenos cubinhos.

Bata os ovos com o azeite e o óleo durante cerca de 5 minutos.

Adicione a farinha, o fermento e o sal.

Junte depois o leite e vá batendo até obter uma massa bem lisa.

Por fim, adicione os cubinhos de salame.

Leve ao forno, em forminhas para empadas.

As minhas são de silicone, ou seja, não necessitam de ser untadas e enfarinhadas.

São boas mornas ou frias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23964-empadinhas-de-salame.html>