

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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