

# EMPADÃO DELICIOSO DE FORNO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de óleo bem cheia

3 ovos

450 ml de leite

1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de mussarela

500 g de presunto

2 tomates grandes cortados em rodela e temperado a seu gosto

1 lata de milho verde

1/2 xícara (chá) de salsinha, cebolinha, cebola (picados)

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o óleo, os ovos, leite, queijo parmesão ralado, farinha de trigo (aos poucos), o sal e o fermento em pó.

Unte uma assadeira com óleo e farinha de trigo.

Coloque uma camada da massa, uma camada de mussarela, uma camada de presunto, uma camada dos tomates temperados a seu gosto e o resto dos ingredientes.

Cubra com o restante da massa.

Asse no forno preaquecido a 180°C, por 35 à 40 minutos.

Pode fazer também o recheio de sardinha, carne moída, frango com catupiry e etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28852-empadao-delicioso-de-forno.html>