

EMPADINHAS DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

2 gemas para pincelar

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de creme de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de café de sal

1 colher de café de pó royal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador primeiro os ingredientes líquidos (óleo, leite, creme de leite e os ovos).

Vá colocando e batendo a farinha de trigo, sal e por último o pó royal.

Unte e enfarinhe forminhas de empadas médias ou grandes.

Coloque a massa até a metade, coloque o recheio e mais massa.

A massa não deve atingir toda forminha, pois cresce um pouco.

Leve ao forno médio, preaquecido, por uns 15 minutos.

Retire, pincele gema de ovo e retorne ao forno por mais alguns minutos até que doure um pouco.

Recheie a gosto.

Pode usar, linguiça desfiadinho e frita, carne seca refogadinha e desfiada, camarão, presunto e queijo.

O recheio tem que estar frio e sem caldo algum.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29472-empadinhas-de-liquidificador.html>