

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 desfiadinha e frita, carne seca refogadinha e desfiada, camarão, presunto e queijo.

O recheio tem que estar frio e sem caldo algum.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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