

# EMPADAS DE PALMITO CREMOSO

## INGREDIENTES

### MASSA

Massa 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo  
6 colheres (sopa) de Margarina Claybom gelada  
1 ovo (mais 1 gema para pincelar)  
3 colheres (sopa) de creme de leite  
1/2 colher (chá) de sal

### RECHEIO

Recheio 1 colher (sopa) de Margarina Claybom  
½ cebola pequena picada  
2 xícaras de palmito picado  
1 potinho de requeijão  
1 colher (chá) de farinha de trigo  
½ xícara de azeitona verde sem caroço  
sal e pimenta branca a gosto

## MODO DE PREPARO

Comece pela massa: junte todos os ingredientes em uma tigela e misture bem até formar uma massa lisa e homogênea. Envolva com filme plástico PVC e deixe na geladeira descansando.

Em uma panela comece refogando a cebola na Margarina Claybom até ficar translúcida, adicione então o palmito bem picadinho e por cima polvilhe farinha. Cozinhe por 5 minutos e então adicione o requeijão. Apague o fogo e reserve para esfriar.

Retire a massa da geladeira, abra-a em uma superfície lisa e enfarinhada com o auxílio de um rolo. Corte em pedaços que sejam suficientes para cobrir o fundo de 18 formas de empadinhas. Transfira cada pedaço para as forminhas e forre cada uma, fundo e laterais.

Pegue colheradas do recheio frio e encha cada uma das forminhas com massa. No meio de cada uma, coloque uma azeitona.

Cubra cada empadinha com a tampa, uma fina camada de massa. Pincele em cada uma a gema de ovo e leve para assar no forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35568-empadas-de-palmito-cremoso.html>