

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>