

EMPADA TRÊS PINGOS

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 1/2 xícara (cha) de óleo
- 1 xícara (cha) leite
- 1 xícara (cha) farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- 4 colheres (sopa) parmesão
- 1 colher (cha) sal
- 2 pimentões verdes (para decoração) em cubos pequenos
- 2 pimentões vermelhos (para decoração) em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador por cinco minutos.

Depois coloque pequenas porções da massa em formas de empadas, untadas e enfarinhadas.

Coloque o recheio e cubra com mais um pouco da massa.

Decore com pimentão verde e vermelho.

Leve para assar em forno quente, até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37065-empada-tres-pingos.html>