

EMPADINHA MINEIRA DE QUEIJO CANASTRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:28 colheres de farinha de trigo (mantive a receita original)
4 colheres de manteiga em temperatura ambiente
4 colheres de gordura hidrogenada em temperatura ambiente
4 gemas
1 colher de chá de sal ou ao seu gosto
água para amaciar

RECHEIO:

Recheio:1/4 de queijo canastra ralado (queijo Minas curado)
1 colher de farinha de trigo
2 ovos batidos como para pão de ló
1 colherinha de pó royal
1 copo de leite
Sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes até a massa ficar lisinha. Se necessário, vá pingando água para chegar no ponto.

RECHEIO:

Recheio:Colocar este recheio nas forminhas já forradas com a massa, colocando apenas 2/3 de recheio. Colocar um pedaço de azeitona em cima para enfeitar. Assar em forno 250°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/39985-empadinha-mineira-de-queijo-canastra.html>