

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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