

EMPADA FINGIDA DE QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

6 ovos

1 colher de sopa de maizena

2 colheres de farinha de trigo

1/2 queijo minas canastra ralado, meia cura

1 xícara de leite (200 ml)

1 colher de sopa de pó royal

sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, bem firmes. Acrescente as gemas e reserve.

À parte, misture o queijo ralado, o leite, a farinha de trigo, o pó Royal e sal. Quando a mistura estiver bem uniforme, despeje nos ovos em neve cuidadosamente.

Despeje um pouco dessa massa em cada forminha de empada, preenchendo somente 3/4 da forma. Coloque uma fatia de azeitona em cima de cada uma. Assar em forno médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39986-empada-fingida-de-queijo-minas.html>