

EMPADA FÁCIL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo com fermento (se a sua for sem coloque 1 colher de fermento em pó)

1 xícara de leite

3/4 xícara de óleo (pouquinho mais que a metade)

3 ovos

30 g de queijo ralado (pouco mais que a metade um pacotinho de mercado)

1/2 colher de sal

Pouco de orégano

2 colheres de requeijão cremoso

Pouco de catchup

Algum recheio que desejar, pode ser carne moída, presunto e queijo, frango

MODO DE PREPARO

Bata tudo do liquidificador parando aos poucos para mexer, pois pode grudar no fundo (para quem vai colocar o fermento a parte, coloque somente no final, quando a massa já estiver homogênea, coloque o fermento e mexa apenas uma vez).

Num pirex pequeno forre o fundo com a massa.

Coloque o recheio de desejar.

Depois forre com o resto da massa.

Coloque no forno pre-aquecido por 5 minutos em 200°C.

Espere 10 minutos e espalhe o orégano e goteje o catchup a gosto.

Espere assar por mais algum tempo (em média 30 minutos), mas fique de olho.

Depois de retirar do forno espalhe o requeijão por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45251-empada-facil-de-liquidificador.html>