EMPADÃO DA DONA GLÓRIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)

2 gemas

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (chá) óleo

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:Queijo minas cortado em cubos

1 xícara (chá) de leite

1 pacote de queijo ralado

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes em um recipiente e mexa com as mãos até que se torne uma massa lisa.

Forre-a em uma travessa.

RECHEIO:

Recheio:Bata todos os ingredientes no liquidificador, até ficar com a textura de um creme.

Em seguida despeje sobre a massa na travessa e leve ao forno por mais ou menos 20 minutos, ou até que a massa fique dourada.

Espere esfriar e sirva-o.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45347-empadao-da-dona-gloria.html