

EMPADÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de banha de porco
1 e 1/4 xícara (chá) de margarina
4 ovos
1 kg de farinha de trigo
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 700 g de queijo mussarela
6 gemas
3 ovos
1 xícara (chá) de creme de leite fresco
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça a massa, bata a banha com a margarina até obter um creme, junte os ovos, a farinha e o sal.
Sove bem até formar uma massa lisa.
Forre um refratário de 30 cm de comprimento com a massa cobrindo as laterais.
Faça o recheio, pique o queijo
Espalhe sobre a massa.
Bata as gemas, os ovos inteiros, o creme de leite e o sal no liquidificador e coloque sobre o queijo.
Leve ao forno preaquecido a 220°C por 30 minutos.
Espete um palito de dente.
Quando sair limpo, o empadão estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48911-empadao-de-queijo.html>