EMPADÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de banha de porco

1 e 1/4 xicara (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 ate 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