

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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