EMPADÃO DE MANDIOCA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 xícaras (chá) de mandioca cozida e espremida

1 xícara (chá) de requeijão cremoso

1 cebola picada

sal, pimenta- do-reino e cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha, o sal, a manteiga e o óleo com a ponta dos dedos até obter textura de farofa. Acrescente o iogurte, o ovo batido e misture até dar liga. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 20 minutos. Pra o recheio, em uma tigela, misture a mandioca, o requeijão, a cebola, sal pimenta e cebolinha.

Abra a massa com auxilio de um rolo entre duas folhas plásticas até obter um circulo com 30 cm de diâmetro.

Espalhe o recheio e dobre ao meio, formando uma meia lua.

Transfira para uma forma untada, pincele com a gema, polvilhe com parmesão e orégano e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Sirva em seguida, se desejar, acompanhado de salada. Um bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49028-empadao-de-mandioca-com-requeijao.html