

EMPADINHA DE QUEIJO (COM MARGARINA)

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 1/2 kg de farinha de trigo

1 gema de ovo

250 g de margarina (Qualy de preferência, outras marcas não alcançam a mesma textura)

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 200 g de queijo minas

100 g de provolone ou gorgonzola

1 ovo mais 1 clara (não é obrigatório, apenas para não desperdiçar a clara que não foi utilizada na massa)

250 ml de leite

MODO DE PREPARO

Misture a margarina com a gema e a farinha até a massa ficar no ponto (de soltar das mãos).

Coloque nas forminhas individuais ou em um tabuleiro médio, deixando espaço para o recheio.

Bata o queijo, o ovo e o leite no liquidificador.

Coloque o recheio sobre a massa e polvilhe com orégano (opcional).

Leve ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49297-empadinha-de-queijo-com-margarina.html>