

EMPADÃO ROMEU E JULIETA DA MAMÃE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 colheres (de sopa) de óleo
6 colheres (de sopa) de açúcar
2 gemas
1/2 xícara (de chá) de leite (o suficiente para dar ponto de farofa)
1/2 xícara de margarina
1 pitada de canela
Farinha para dar ponto de farofa (mais ou menos 18 colheres)
1 colher (de sopa) de fermento royal

RECHEIO:

Recheio: 8 bananas nanicas cortadas em rodela
1 xícara rasa de goiabada cortada em cubos
1 xícara rasa de queijo branco (tipo Minas) cortado em cubos
1/2 xícara de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma forma redonda que solta o fundo, espalhe um pouco da massa tipo farofa e molde no fundo e dos lados. Separe um pouco da massa para fechar o empadão.

Em seguida coloque o recheio, distribua as bananas, a canela, a goiabada, o queijo branco e por último regue com o leite condensado.

Com um rolo, passe por cima da massa que sobrou e vá fazendo um círculo do tamanho da forma, cubra o empadão e leve ao forno a 220°C.

Asse por 50 minutos ou até dourar bem a massa. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50270-empadao-romeu-e-julieta-da-mamae.html>