

EMPADINHAS DE PALMITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo (tipo requeijão) de farinha de trigo

1 copo de amido de milho (use o mesmo copo)

1/4 copo de leite de coco

1/4 copo de leite

1/2 copo de óleo

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 3 colheres (sopa) azeite

1 cebola picada

1 dente de alho

2 tomates picados sem semente

1 vidro de palmito

1/2 xícara (chá) azeitona verde

1 pote de requeijão cremoso

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.

Junte os tomates, o palmito, azeitonas, temperos a gosto (orégano e pimenta), cozinhe por alguns minutos.

Desligue e deixe esfriar, acrescente o requeijão.

MASSA:

Massa: Em uma vasilha misture os ingredientes secos. Reserve.

Misture o leite de coco, o leite e o óleo e junte aos secos misturando bem.

Forre o fundo e as laterais das forminhas de empada, coloque o recheio e tampe com um disco de massa.

Leve para assar até ficar levemente dourada, cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50450-empadinhas-de-palmito.html>