

MINIEMPADINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras de queijo branco ralado grosso

1 xícara de leite

4 ovos

1 colher de manteiga derretida

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo.

Junte a margarina e a gema. Misture e amasse bem.

Unte com manteiga 12 forminhas especiais de empadas.

Coloque um pouco de massa e molde a forminha com os dedos.

Bata os ingredientes do recheio no liquidificador.

Encha as empadas e não precisa cobrir as forminhas.

Coloque as empadas em forno quente até dourar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50504-miniempadinha-de-queijo.html>