

EMPADÃO DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de margarina

1 kg de farinha (aproximadamente)

2 gemas

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de mussarela

800 g de presunto

2 caixas de creme de leite sem soro

1 gema para finalizar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente coloque a margarina, o sal a gosto, as 2 gemas coadas e a farinha aos poucos.

Misture até que a massa não fique tão farofenta ou que solte de suas mãos com uma boa liga.

Utilize uma forma retangular média.

Forre a forma e as laterais da mesma com a massa esticando para que a espessura fique a seu gosto.

Com o que sobrou, reserve para cobrir o empadão.

RECHEIO:

Recheio: Em um recipiente coloque o presunto e o queijo cortados em cubinhos, acrescente as duas latas de creme de leite, uma pitada de sal e misture.

Depois despeje o recheio no empadão ainda aberto e feche o mesmo com a massa que havia reservado.

Finalize pincelando uma gema coada e leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52716-empadao-de-presunto-e-queijo.html>