

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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