

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>