BARQUETE DE ATUM BEM BOM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de margarina

2 colheres de sopa de queijo ralado

2 gemas

4 xícaras de farinha de trigo, aproximadamente

RECHEIO:

Recheio:2 colheres de sopa de margarina na temperatura ambiente

2 gemas

3 colheres de sopa de queijo ralado

3 colheres de sopa de maisena

2 copos 200ml de leite

Sal a gosto

2 latas de atum moído

Azeitonas sem caroço e cortadas para decorar

MODO DE PREPARO

Para a massa, misturar tudo e colocar a farinha devagar, até a massa soltar das mãos e ficar consistente, não dura.

Forre forminhas de barquete com essa massa, sem untar.

Reserve.

Para o recheio, misture tudo, exceto o atum e azeitonas.

Fica uma mistura meio líquida, coloque uma porção (sem encher totalmente), em cada forminha já com a massa.

Coloque um pouco de atum moído em cada e uma fatia de azeitona no meio.

Asse em forno médio até dourar um pouco. Deixe esfriar um pouco para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52870-barquete-de-atum-bem-bom.html