

MASSA DE EMPADINHA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos

400 ml de leite

1 xícara de chá de azeite

1 caldo de galinha

300 g de queijo parmesão

1 monopólio

Farinha de trigo até o ponto um pouco mais mole que massa pra bolo

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Despejar em fominhas tipo para quindim.

Pode ser colocado recheio de sua preferência, tipo carne moída ou legumes, salsicha etc.

Assar em forno preaquecido a 250°C por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52988-massa-de-empadinha-de-liquidificador.html>