

EMPADA DA HELENA

INGREDIENTES

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 4 colheres (sopa) de óleo

1 cebola picada

2 dentes de alho

2 xícaras (chá) de palmito picado

½ xícara (chá) de azeitona verde picada

2 colheres (sopa) de salsinha picada

1 xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho e a cebola. Acrescente o palmito, a azeitona, a salsinha, misture e deixe por mais 5 minutos no fogo médio. Enquanto isso, bata no liquidificador a água com a farinha de trigo e junte ao refogado. Mexendo sempre, deixe apurar por 10 minutos, tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Deixe esfriar.

PARA A MASSA:

Para a massa: Bata no liquidificador o leite, o óleo, os ovos, a farinha de trigo, o queijo, o fermento e o sal até que obtenha uma massa lisa e homogênea.

Despeje a massa até metade das forminhas untadas, coloque uma porção do recheio e cubra com o restante da massa. Coloque-as em uma fôrma maior e leve para assar no forno médio (180 °C) preaquecido por cerca de 40 minutos ou até que estejam douradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53148-empada-da-helena.html>