EMPADÃO DE QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de farinha de trigo

500 g de margarina qualy

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:Queijo minas aproximadamente 400g

2 ovos inteiros

Azeite a gosto

Leite

Cebola a gosto

Sal a gosto

Orégano

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um tabuleiro ou refratário médio retangular misturar a farinha de trigo, sal e a manteiga até formar uma massa homogênea.

Forrar o tabuleiro ou refratário com essa massa, não esquecer das laterais.

RECHEIO:

Recheio:Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos o orégano.

O leite coloque aos poucos para o recheio não ficar ralo.

A consistência deve ser cremosa.

Cubra a massa com o recheio e polvilhe com o orégano.

Pode acrescentar creme de leite ao recheio se desejar.

Levar ao forno preaquecido até dourar, aproximadamente 20 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55211-empadao-de-queijo-minas.html