

EMPADÃO MARAVILHOSO DE QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
100 g de manteiga ou margarina (gelada)
1 ovo inteiro mais 1 gema
3 colheres de sopa de leite
Sal a gosto
Gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 500 g de queijo minas frescal (retirar todo o líquido)
2 ovos inteiros
200 ml de leite integral
2 colheres de sopa de requeijão
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar a farinha de trigo e a manteiga até formar uma espécie de farofa. Acrescentar os demais ingredientes e amassar até que se forme uma massa lisa e uniforme. Envolver a massa em plástico filme e deixar descansar na geladeira por 30 minutos.

Abrir metade da massa e forrar uma assadeira ou refratário médio. Fica mais fácil abrir a massa se você envolvê-la num saco plástico (tipo saco de arroz). Reservar a outra metade para cobrir o empadão.

RECHEIO:

Recheio: Bater todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. A consistência ideal do recheio é cremosa, nem muito mole e nem muito grosso.

Rechear o empadão e em seguida cobrir com a massa que restou. Pincelar o empadão com gema.

Pré-aquecer o forno por 10 minutos.

Assar a 180°C por 20 minutos ou até que esteja dourado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55591-empadao-maravilhoso-de-queijo-minas.html>