

MINIVULÇÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de cream cheese

1/2 xícara de manteiga sem sal

2 gemas

100 g de queijo parmesão ralado

2 ovos

8 colheres (sopa) de requeijão cremoso

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture todos os ingredientes, menos a farinha e o sal, e mexa bem até formar um creme espesso

Despeje 1/3 da massa em uma travessa untada e forrada com plástico

Leve ao freezer até endurecer

Volte a mistura da panela e adicione a farinha de trigo e o sal a gosto

Mexa bem e reserve na geladeira por 60 minutos

Retire o 1/3 da massa do freezer e corte em quadradinhos, reserve

Unte com manteiga e enfarinhe uma forma para empada

Em cada espaço, coloque um pouco da massa reservada na geladeira

Em seguida, coloque um quadradinho em cada espaço

Cubra com mais um pouco da massa e leve ao forno (230

Desenforme e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10163-minivulcao-de-queijo.html>