

TORTA EMPADÃO QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

Massa:

3 xícaras de farinha de trigo

1 ovo inteiro

100 g de margarina culinária, sem sal (1 tablete)

sal a gosto

Recheio:

300 g queijo minas meia cura

1 e 1/2 xícara de leite

2 ovos

100 g queijo parmesão para gratinar

20 g manteiga (1 colher)

MODO DE PREPARO

Massa

Junte a farinha, o ovo e o tablete de manteiga e faça uma farofa, esfarelando tudo

Recheio

Bata no liquidificador o queijo minas, os 2 ovos, a colher de manteiga e o leite

Coloque esta mistura sobre a massa, polvilhe com o queijo parmesão e leve ao forno preaquecido a 200° C

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5294-torta-empadao-queijo-minas.html>