

EMPANADA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

Massa

- 3 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)
- 3 colheres (chá) de fermento químico (cheias)
- 3 ovos inteiros (em temperatura ambiente)
- 950 ml de leite (em temperatura ambiente)
- 60 ml de óleo
- 2 colheres (sopa) de margarina/manteiga (bem cheias e em temperatura ambiente)
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de ketchup (pode substituir por outro corante)

Recheio

Frango, sardinha/atum, carne etc

MODO DE PREPARO

Unte uma forma média (com margarina/manteiga e farinha) e preaqueça o forno

Bata no liquidificador o 250 ml de leite, os ovos, o óleo, a margarina/manteiga, 50 g de queijo ralado, o ketchup e o sal até atingir uma mistura homogênea

Com o liquidificador ainda ligado, adicione aos poucos a farinha e o restante do leite e por último o fermento e deixe bater mais 1 minuto

Monte a empanada na forma na ordem descrita abaixo

Massa, recheio, massa, recheio e massa

Asse em temperatura média (220° C) por 30 minutos

Após o tempo abra e confira se está assado (espetando a ponta da faca na massa e vendo se saiu limpo), caso necessário deixe mais 15 minutos

Com a empanada fria, corte e sirva

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/786-empañada-de-liquidificador.html>