

# EMPADINHA DE QUEIJO

## INGREDIENTES

### Massa

400 g de farinha de trigo

200 g de manteiga

1 ovo inteiro

1 gema de ovo batida

6 colheres (sopa) de leite em pó

sal a gosto (pitada)

### Recheio

queijo de coalho ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

### Massa

Deixe bem homogêneo e adicione o ovo, a gema batida e o leite em pó (diluído em um pouco de água)

Mexa tudo e coloque a pitada de sal a gosto

Misture tudo muito bem com a mão e reserve por 30 minutos na geladeira

### Montagem

Após, espalhe o queijo coalho ralado (ou outro recheio que desejar) sobre a forma forrada de massa

Embrulhe com papel

Depois que retirar do forno, pode desenformar e servir

Use sua criatividade quanto ao recheio e a quantidade de empadinhas dependerá do tamanho da forma que será usada

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6588-empadinha-de-queijo.html>