



RECEITAS DA FIA

Empada 3 pingos

www.receitasdafia.com/receitas/empada-3-pingos

Confira essa deliciosa receita de empadinhas feita em forminhas de empadas.

Empada 3 pingos

 30min

 25 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de óleo
- 4 colheres de queijo ralado
- 4 ovos
- 1 colher de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 colher de fermento químico

RECHEIO

- O recheio pode ser de palmito, atum ou frango a gosto.

Modo de Preparo

MASSA

1. Unte e enfarinhe 25 forminhas pra empadas e reserve.
2. Bata no liquidificador o leite, óleo, queijo, ovos, sal e o trigo.
3. Pare de bater e acrescente o fermento e misture delicadamente.
4. Despeje 2 pingos da massa nas forminhas com auxílio de uma colher.
5. Coloque o recheio de sua preferência e mais um pingo da massa para cobri-lo.
6. Arrume as forminhas em assadeira retangular e leve ao forno pré aquecido para assar até que fiquem douradas.
7. Retire do forno e estão prontas para servir.

RECHEIO

1. Recheio de sua preferência.