



Empadinhas com abobrinha

www.receitasdafia.com/receitas/empadinhas-com-abobrinha

Bateu aquela fome, faça essas empadinhas deliciosas e saudáveis. Confira a receita passo a passo!

Empadinhas com abobrinha

 30 min

 8 porções

Ingredientes

- 6 ovos
- 1 xícara de [abobrinha](#) ralada
- 2 colheres de [aveia](#)
- 1/2 xícara de queijo ralado
- 3 colheres de creme de leite
- 1 colher de (chá) de fermento químico
- Sal a gosto
- 1 cebola ralada
- Cheiro verde a gosto picadinho

Modo de Preparo

1. Comece batendo os ovos, acrescente o sal, a abobrinha, aveia, queijo, cebola, cheiro verde, creme de leite por último o fermento. Misture bem.
2. Unte forminhas para empadas e coloque a massa até a metade.
3. Leve ao forno para assar até ficar dourada por cima.
4. Sirva com salada verde.

www.receitasdafia.com