



EMPADINHA DE PRESUNTO E QUEIJO

Ingredientes

40 g de Farinha de Trigo Maria Inês
(2 xícaras)

- 2 g de sal (1/2 colher de chá)
- 120 g de margarina ou manteiga
(6 colheres de sopa)
- 1 ovo

Recheio:

- 240 ml de leite (1 xícara)
- 1 ovo
- 100 g de queijo prato
- 50 g de parmesão
- 100 g de presunto ralado



Modo de preparo

Massa:

- 1) Em uma tigela coloque a farinha de trigo e o sal e misture.
- 2) Junte a margarina ou manteiga e o ovo levemente batido.
- 3) Mexa com a ponta dos dedos até a massa unir.
- 4) Não sove ou trabalhe muito com a massa.
- 5) Forre o fundo e as laterais de forminhas de empanada.
- 6) Para deixar com um acabamento mais bonito, retire o excesso de massa com uma faca sem serra.

Recheio:

- 7) Coloque o leite, o ovo, o queijo prato e o parmesão no liquidificador e bata.
- 8) Recheie as empanadas com um pouco de presunto ralado e por cima com o recheio do liquidificador.
- 9) Leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 30 minutos ou até dourarem.
- 10) Espere esfriar um pouco e desenforme.