

Empadas de queijo



Ingredientes: 200 grama de margarina
2 unidade de gemas de ovo
3 chávena de farinha de trigo
0 totaste de sal
1 colher de chá de fermento em pó
700 grama de queijo
300 grama de requeijão

Instruções de preparação:

Para preparar a massa misture bem a margarina, as gemas de ovo, a farinha, o sal e o fermento até ela ficar homogénea. Cubra forminhas para empadas com a massa e reserve. Para preparar o recheio amasse o queijo de minas e misture com o requeijão. Coloque o recheio nas forminhas. Tampe as empadas (somente se desejar, se preferir, pode deixar aberta). Leve ao forno para assar até dourar.

Sugestões Adicionais: