



Empadinhas Três Queijos

Tempo de Preparo:

🕒 00:35

Rende:

🍽️ 10 Porções

Ingredientes

Massa:

- 2 e ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) bem cheia de banha vegetal ou animal
- 1 ovo
- ½ xícara (café) de água

Recheio:

- 500 g de Queijos Tirolez ralados (Estepe, Suíço e Parmesão)
- 1 copo de leite integral
- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez derretida
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

Massa: Com as pontas dos dedos, misture a farinha de trigo com a banha até virar uma farofa.

Em um vasilhame separado, bata o ovo inteiro (gema e clara). Acrescente meia

xícara de café de água e bata novamente. Incorpore o ovo batido na farofa e misture bem.

Acrescente uma pitada de sal. Unte as formas com banha ou manteiga. O segredo para obter uma boa massa é amassar a mistura e montá-la nas formas com a ponta dos dedos.

Caso opte por uma forma média ou grande, estenda a massa com um rolo, sem fazer muita pressão.

Recheio: Em um recipiente, misture bem a colher de farinha de trigo, os três ovos, a colher de manteiga derretida, o copo de leite.

Depois, acrescente as xícaras dos queijos ralados, mexendo até obter uma mistura homogênea. Não esqueça da pitada de noz-moscada para dar um gosto especial.

Coloque o recheio sobre a massa que já se encontra na forma escolhida.

Leve ao forno preaquecido e retire as empadinhas quando estiverem douradas a gosto.