



# EMPADINHA DE PALMITO

## Ingredientes

### Recheio:

- 20 g de manteiga (1 colher de sopa)
- 100 g de cebola picada (1 unidade pequena)
- 300 g de palmito picado (1 vidro pequeno)
- 14 g de Farinha de Trigo Maria Inês (1 colher de sopa)
- 200 g de requeijão cremoso (1 pote)
- 2,5 g de sal (1/2 colher de chá)
- 15 g de salsinha picada (3 colheres de sopa)
- 50 g de azeitona verde sem caroço (1/2 xícara)

### Massa:

- 300 g de Farinha de Trigo Maria Inês (2 xícaras e 1/2)
- 140 g de manteiga gelada (7 colheres de sopa)
- 30 g de creme de leite (3 colheres de sopa)
- 2,5 g de sal (1/2 colher de chá)
- 1 ovo

## Modo de preparo

### Recheio:

1. Em uma panela coloque a manteiga e doure a cebola.
2. Mantenha sempre o fogo baixo.
3. Adicione o palmito, a farinha de trigo e o sal.
4. Mexa para a farinha ir cozinhando aos poucos.
5. Adicione o requeijão e a salsinha e deixe esfriar.

### Massa:

1. Em uma tigela coloque a farinha, a manteiga, o sal, o creme de leite e o ovo batido.
2. Misture tudo com as mãos até ficar homogêneo.

### Montagem:

1. Pegue um pouco de massa abra com a ponta dos dedos.
2. Forre as forminhas de empada com a massa.
3. Caso prefira pode utilizar um rolo para abrir a massa.
4. Coloque o recheio frio na massa e por cima uma azeitona.
5. Pegue mais massa e feche a empada.
6. Caso queira uma empadinha brilhante e mais dourada pincele um ovo batido.
7. Leve ao forno 200°C por aproximadamente 30 minutos.
8. Desenforme as empadinhas quando elas estiverem mornas, pois a manteiga não vai ter esfriado completamente e deslizará da forminha.

