



Empadão de presunto e queijo limiano

por Família Martins

INGREDIENTES

300 gr de queijo Limiano fatiado
300 gr de presunto fatiado
4 batatas
300 gr de farinha
125 gr de manteiga
3 ovos
1/2 colher sopa de açúcar
1 colher sopa de fermento em pó
1/2 chávena de chá de leite
1 pitada de sal, pimenta
1 raminho de salsa
1dL de natas

PREPARAÇÃO

Coza as batatas e reduza-as a um puré e reserve.

Amasse a farinha com a manteiga e vá juntando progressivamente 2 ovos, o açúcar, o fermento e o leite. Tempere com uma pitada de sal e junte o puré. Deixe crescer meia hora. Reserve.

Divida o puré e coloque metade num pirex retangular previamente untado.

Espalhe sobre a massa o queijo, o presunto e regue com a nata temperando com o sal, pimenta e a salsa. Em seguida pincele com a gema de um ovo e leve ao forno.