

# Oficina de Culinária

## “Cozinha e Saúde”

Dia do curso: 21/08/2018

Chef: Lucimar Gonçalves da Silva.

### RECEITA 01: EMPADINHAS DE QUEIJO

#### INGREDIENTES:

**Massa** - 02 xícaras de chá de farinha de trigo, 125g de margarina, 02 gemas, sal a gosto.

**Recheio** – 01 xícara de chá de leite, 250g de queijo minas ralado, 01 colher de sopa de manteiga, 04 ovos, salsa a gosto.

#### MODO DE PREPARO:

**Massa** - Numa vasilha, coloque a farinha de trigo, a margarina, sal e as gemas. Misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa.

Usar formas de empada de acordo com sua preferência e moldar as forminhas com a massa.

**Recheio** - Misture todos os ingredientes e preencha as forminhas. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos ou até que doure.



PREFEITURA DE  
VILA VELHA

# Oficina de Culinária

## “Cozinha e Saúde”

Dia do curso: 21/08/2018

Chef: Lucimar Gonçalves da Silva.

### RECEITA 02: PÃO DE QUEIJO

#### INGREDIENTES:

**Massa** - 250g de polvilho doce,  
250g de polvilho azedo, 01 xícara de chá de leite,  
½ xícara de chá de óleo,  
03 xícara de chá de queijo minas meia cura ralado,  
01 xícara de chá de queijo parmesão ralado,  
01 ovo, sal a gosto.

#### MODO DE PREPARO:

**Massa** - Em uma panela aqueça o leite o óleo e o sal até levantar fervura.

Misture ao polvilho até formar uma massa uniforme. Deixe esfriar. Acrescente o ovo e os queijos, misturem bem e faça os pães do tamanho que desejar. Aqueça o forno e leve para assar até dourar por mais ou menos 20 minutos (de acordo com o seu forno).



PREFEITURA DE  
VILA VELHA