



Pratos Principais

Quiches e Empadas

## Empadas ao Creme de Queijo

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

- 2 gemas de ovo
- 1 clara de ovo
- 1/3 dl de leite
- 100 g de queijo gruyère ralado
- 30 g de manteiga
- 20 g de farinha
- 250 g de massa folhada
- 4 c. de sopa de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	134,9 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	2,6 g	5%*
<b>Lípidos</b>	8,7 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	9,5 g	4%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200° e prepare as formas das empadas. Unte 16 formas com a manteiga e forre com a massa.
- 2 Depois, numa caçarola pequena, derreta a manteiga, acrescente a farinha e mexa bem. Adicione o queijo mozzarella e o leite e mexa até que o queijo se tenha derretido completamente. Acrescente então o queijo gruyère ralado, envolva tudo e deixe arrefecer um pouco.
- 3 Enquanto isso, bata as claras em castelo, bem firme. Em seguida, incorpore as gemas de ovo, uma a uma, e o leite evaporado. Tempere com o sal e a pimenta recém-moída, adicione as claras em castelo e uma pitada de noz-moscada.
- 4 Recheie as formas com este preparado, disponha-as num tabuleiro e leve-as ao forno até que inchem e fiquem ligeiramente douradas.
- 5 Sirva-as ainda quentes como entrada, ou como prato principal com arroz branco e uma salada fresca.

