TORTINHAS DE TOMATE

INGREDIENTES

PARA A MASSA

150 g ou 2/3 xícara (chá) de manteiga em cubos

300 g ou 2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo integral

MODO DE PREPARO

Primeiro prepare a massa.

Misture a manteiga com a farinha formando uma massa esfarelada, parecida com migalhas de pão

Acrescente a essa mistura água fria o suficiente para formar uma massa maleável. Deixe descansar por 30 minutos

Preaqueça o forno a uma temperatura de 200° C

Abra a massa em uma superfície enfarinhada e corte em seis círculos

Use-os para forrar seis formas de tortinhas

Cubra as formas com filme plástico e encha-as com feijões, a massa não irá ficar deformada

Retire o filme plástico e os feijões e leve as formas ao forno as formas ao forno novamente por 10 minutos ou até que a massa esteja assada e crocante

Desligue o forno e preaqueça a grelha

Para fazer o recheio, derreta a manteiga em uma caçarola

Então, acrescente a farinha e cozinhe em fogo médio até formar uma pasta

Acrescente aos poucos a cerveja sem álcool e misture para incorporar aos outros ingredientes.

Cozinhe até engrossar

Misture o molho inglês, a mostarda e o queijo até que este derreta e adquira uma consistência grossa

Coloque essa mistura de queijo nas forminhas sobre a massa e acrescente uma rodela de tomate sobre cada tortinha

Leve as tortinhas para grelhar por 5 minutos ou até dourarem e o recheio começar a borbulhar, em seguida polvilhe pinoli moído sobre elas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13574-tortinhas-de-tomate.html