

# TORTA CREMOSA DA LÊ

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 ml de leite  
250 ml de óleo de soja  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 colher (café) de sal  
4 ovos  
2 colheres (café) de fermento  
25 g de queijo parmesão ralado  
1 pitada de orégano  
1 copo de requeijão (opcional)

### RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango desfiados  
3 tomates picados sem semente  
1/2 cebola picada  
1/2 lata/sachê de molho de tomate  
1 lata de milho verde  
1 vidro de palmito  
1 cubo de caldo pronto sabor galinha  
1 colher (café) de sal  
colorau a gosto  
cominho a gosto  
pimenta do reino a gosto  
salsinha ou cheiro verde a gosto

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola com óleo.  
Acrescente o frango desfiado, milho verde, palmito, tomate e o tempero pronto. Misture bem.  
Acrescente os temperos a gosto e o molho de tomate. Reserve.

## MASSA:

Massa: Bata o leite, óleo, trigo, sal e ovos no liquidificador até virar uma massa.

Depois despeje a massa em um recipiente e misture bem acrescentando o fermento, queijo ralado e orégano.

Montagem:

Distribua uma fina camada de massa em uma forma untada.

Despeje o recheio pronto.

Finalize com mais uma camada de massa.

Se optar pelo requeijão: distribua uma fina camada de massa em uma forma untada, despeje o recheio pronto, acrescente uma camada de requeijão e finalize com mais uma camada de massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14593-torta-cremosa-da-le.html>