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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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