

TORTA DE PALMITO

INGREDIENTES

massa

480 ml leite

4 ovos

100 g de manteiga

5 g de sal

15 g de queijo ralado

30 g de queijo ralado

110 g de farinha de trigo

20 g de fermento em pó

recheio

25 g de manteiga

3 dentes de alho

340 g de molho de tomate

300 g de palmito

5 g de pimenta

300 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Massa

Bata tudo no liquidificador.

Recheio

Pique o palmito em pedaços pequenos.

Fatie os dentes de alho em lâminas bem finas.

Frite o alho na manteiga até dourar.

Acrescente o molho de tomate, o palmito e a pimenta e mexa até engrossar.

Quando estiver fervendo, acrescente o creme de leite, mexa até ficar homogêneo e desligue o fogo.

Unte uma forma, adicione a massa e cubra com recheio.

Asse por 30 minutos a 180º C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15976-torta-de-palmito.html>