

TORTA DE MILHO COM RECHEIO DE MILHO E CREAM CHEESE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 lata de milho verde escorrido

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de leite

4 ovos médios

1 colher (café) de sal

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento

RECHEIO:

Recheio: 300 g de cream cheese (pode ser requeijão)

2 latas de milho verde escorrido

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture o cream cheese, o milho e reserve.

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador, por 2 minutos, o milho, o leite, os ovos, o óleo e o sal.

Junte a farinha de trigo e o amido de milho e bata mais um pouco.

Junte o fermento e bata o suficiente para misturar.

Coloque a metade da massa numa forma média redonda, de preferência de fundo removível, untada e polvilhada com fubá.

Distribua o recheio às colheradas.

Coloque a outra metade da massa.

Leve ao forno preaquecido, em temperatura média por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18821-torta-de-milho-com-recheio-de-milho-e-cream-cheese.html>