

# TORTA CREMOSA DE PALMITO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
3 ovos  
2 xícaras de leite  
1 xícara de óleo  
7 colheres (sopa) de farinha de trigo  
sal a gosto  
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado  
1 colher (sopa) de fermento

### RECHEIO:

Recheio:  
1 vidro de palmito  
2 tomates  
1 cebola  
sal a gosto  
orégano e pimenta-do-reino a gosto  
1 colher (sopa) de farinha de trigo  
azeite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador.

### RECHEIO:

Recheio:Pique os tomates e a cebola, em seguida, coloque na panela com um pouco de azeite e deixe refogar um pouco.

Em seguida, adicione o palmito sem o caldo que vem no vidro.

Depois coloque os temperos e o sal a gosto.

Não deixe refogar muito, é só até murchar um pouco, depois acrescente a colher de trigo, mexa até ficar num ponto cremoso e desligue.

Deixe o forno preaquecido a 180° C, pelo menos 15 minutos antes.

Unte a forma com óleo, em seguida coloque uma camada de massa, o recheio e mais uma camada de massa por cima.

Polvilhe com um pouco de queijo parmesão por cima e leve ao forno, por aproximadamente 45 minutos ou até que a massa fique bem dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22983-torta-cremosa-de-palmito.html>