

TORTA DE PALMITO COM CHEDDAR

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 vidro de palmito

150 g de azeitonas sem caroço

12 fatias de queijo cheddar

200 g de requeijão cremoso

200 g de ervilha

temperos a gosto (usei orégano, sal, pimenta calabresa e tempero baiano)

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 copo americano de óleo

1 copo americano de leite

10 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 sachê de sazón de sua preferência (opcional)

queijo parmesão ralado a gosto (para cobrir a torta)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Prepare o recheio como se estivesse preparando uma salada: pique o palmito em pedaços de mais ou menos 1 cm e corte as azeitonas ao meio.

Pique (com as mãos mesmo) o cheddar em pedaços não tão pequenos (pra não sumir).

Junte a ervilha e o requeijão cremoso com os ingredientes já preparados (citados acima).

Para temperar, misture todos ingredientes, acrescente um pouco de azeite de oliva e os temperos de sua preferência e reserve.

MASSA:

Massa: Bata bem todos ingredientes no liquidificador (na ordem listada) deixando o fermento por último.

Acrescente o fermento e bata por mais 1 minuto.

Despeje toda a massa na forma, em seguida, o recheio reservado e, por último, cubra com o queijo ralado.

Asse em forno médio por 40 a 45 minutos, mas é bom ficar de olho, pois dependendo da potência do seu forno, ela pode ficar pronta antes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24631-torta-de-palmito-com-cheddar.html>