

# TORTA DE QUEIJINHO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras de trigo

1 colher (sopa) de fermento de bolo

1 xícara de açúcar

100 g de manteiga

1 ovo caipira batido

### RECHEIO:

Recheio: 5 ovos caipiras

1 xícara de açúcar

600 ml de leite

300 g de queijo ou ricota

4 colheres (sopa) de trigo

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Numa tigela, misture primeiramente o trigo com o fermento, depois junte os outros ingredientes. Misture muito bem com as mãos, até formar uma massa homogênea.

Depois, forre o fundo e os lados de uma assadeira (Nº 22) com fundo removível. Reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Bata bem no liquidificador todos os ingredientes.

Coloque na assadeira por cima da massa.

Despeje umas quatro colheres (sopa) de uvas passas pretas na massa.

Asse em forno médio preaquecido (200º C).

Quando estiver quase assada, coloque umas passas por cima pra decorar.

Deixe assar mais um pouquinho, até que fique bem douradinha.

Retire do forno e espere esfriar antes de desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26495-torta-de-queijinho.html>