

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 queijoinho 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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