

TORTA DE PALMITO CREMOSO DA DEIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
4 ovos inteiros
1 e 1/2 xícara de leite integral
1 e 1/2 de óleo de soja
50 g de queijo ralado
1 colher (sopa) rasa de fermento
1 pitada de sal a gosto (se quiser)

RECHEIO:

Recheio: 1 pote de palmito picado
1/2 cabeça de alho-poró
1 cebola inteira picada em cubos
2 tomates sem semente picado em cubo
1 caixa de creme de leite
1/2 pote de requeijão cremoso
orégano a gosto
salsinha a gosto
2 dentes de alho amassado
1 pitada de ajinomoto
1 sachê de sazón de frango
1 pote de azeitonas sem caroço em rodela
manteiga e farinha para untar a forma

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata primeiro as claras no liquidificador até se tornarem neve.
Na sequência, acrescente as gemas e bata por mais 3 minutos.
Acrescente o óleo, leite, sal e bata novamente.
Acrescente a farinha de trigo aos poucos até que a massa fique homogênea.

Acrescente o queijo ralado e o fermento, mexa com uma colher e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Refogue o alho amassados, junte a cebola e o alho-poró.

Acrescente o palmito, a salsinha, o sazón, ajinomoto, orégano e azeitonas.

Por último, acrescente o tomate picado e desligue.

CREME:

Creme: Misture o creme de leite com o requeijão cremoso e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Com a forma untada com manteiga e farinha de trigo, coloque metade da massa no fundo da forma.

Em seguida, espalhe todo o recheio sobre a massa, garanta que não fique nenhum espaço sem recheio.

Com o auxílio de uma colher espalhe sobre o recheio todo o creme.

Em seguida, coloque a outra metade da massa, garantindo que nenhum recheio fique aparente.

Salpique orégano.

Leve ao forno a temperatura de 180° C.

Em torno dos 40 minutos a massa já estará com uma cor, espete um palito e a massa deverá estar seca, com exceção do creme claro (esse tempo varia de forno para forno).

Desligue o forno e mantenha a torta por aproximados 10 minutos.

Desenforme e saboreie!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26517-torta-de-palmito-cremoso-da-deia.html>