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 rodelas

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 ate 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 rodo 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 fono e mantenha a torta por aproximados 10minutos.

Desenforme e saboreie!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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