# TORTINHA MINEIRA

## INGREDIENTES

200 g de queijo minas Président

200 g de creme de ricota Président

150 g parmesão ralado Président

150 ml de leite integral

1 colher (sopa) de manteiga

350 g creme de leite

300 g de farinha de trigo com fermento peneirada

3 colheres de amido de milho

2 gemas

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de alho, de cebola roxa e de cheiro-verde

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Numa vasilha ou pirex, coloque os 300 g de farinha de trigo com fermento peneirada

Acrescente aos poucos o creme de leite (200 g) até desgrudar das mãos

Num recipiente, coloque o leite integral e as 3 colheres de amido, misture e reserve

Desligue o fogo e acrescente a mistura do leite com o amido e as gemas

Desligue o fogo, acrescente o queijo minas, 150 g de creme de leite, o creme de ricota e o cheiro

Reserve

Preaqueça o forno a 180ºC e asse por 10 minutos

Asse por volta de 10 a 15 minutos (até dourar a massa)

Receita enviada por Clarissa Batista Rodrigues

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2763-tortinha-mineira.html