

TORTA DE PALMITO ESPECIAL (RECEITA DE GERAÇÃO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 150 ml de creme de leite
2 ovos levemente batidos
100 g de margarina amolecida em temperatura ambiente
farinha até dar ponto (mais ou menos 4 xícaras)
sal a gosto
1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 1 pote de 500 g ou mais de palmito em cubos
1 lata de ervilha escorrida
1 tomate médio
1 bisnaga de catupiry
1 colher de sopa da água do palmito em conserva

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes, até ficarem homogêneos e virar uma bola.
Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível ou refratário (não precisa untar).
Para isso, use o rolo de massas ou vá tirando pedacinhos da massa e moldando.
Faça alguns furinhos no fundo com um garfo.

RECHEIO:

Recheio: Pique bem picadinho, o tomate e coloque na panela junto com um pouco de azeite, 1/2 lata de ervilha e a água do palmito.
Salgue e vá misturando.
Deixe esfriar por 10 a 15 minutos, fora da geladeira.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma colherada do molho na massa e salpique as ervilhas sobre o molho.

Coloque um pouco de palmito picado e depois mais molho.

E assim sucessivamente.

Cubra com outra parte da massa por cima.

Pincele com a gema.

Asse a 180°C, até dourar e o recheio estiver cozido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27865-torta-de-palmito-especial-receita-de-geracao.html>