

# 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>