

TORTA SIMPLES ROYAL DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

- 2 unidades de alhos porós fatiados
- 1/2 xícara de leite morno
- 2 colheres de sopa de cream cheese
- 3 unidades de ovos inteiros
- 1/4 xícara (chá) de óleo
- 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha verde picada
- 1 colher de sopa de Fermento em Pó Royal
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite em caixinha (UHT)
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão
- 1/2 colher de sopa de manteiga para untar a forma
- 1 colher de sopa de farinha de trigo para polvilhar a forma

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno em temperatura média (aproximadamente 180°C). Fatie o alho poró em rodela finas e reserve. Misture bem todos demais os ingredientes com um batedor, até formar uma massa leve, com exceção do alho poró, que deve ser incorporado delicadamente ao final. Para decorar, separe algumas rodelinhas de alho poró, depositando-as por cima da massa já na forma. Unte um refratário (para servir toda a família) ou ramequins (para porções individuais) com a manteiga e polvilhe com a farinha de trigo. Coloque a massa para assar e retire-a quando estiver douradinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31544-torta-simples-royal-de-alho-poro.html>