

SONHO DE TAINA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 700 g de farinha de trigo sem fermento

150 gm de gordura vegetal

8 colheres cheias de margarina

sal a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 1 cebola picada

3 colheres de margarina

100 g de queijo de sua preferência

1 caixinha de creme de leite

500 ml de leite

4 colheres de amido de milho

sal a gosto

MOLHO DE CARNE MOÍDA:

Molho de carne moída: 1 dente de alho

1 cebola picada

1 colher de óleo

salsinha e cebolinha

molho de tomate

pimenta do reino e sal agosto

PARA DOURAR:

Para dourar: 1 ovo

1 colher de oleo

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Coloque numa panela a cebola e a margarina, espere até dourar.

Depois coloque o leite,deixe esquentar e depois coloque as 4 colheres de amido em um copo com um pouco de leite, depois coloque na panela.

Misture até engrossar apague o fogo e coloque creme de leite e o queijo, misture e reserve.

MOLHO DE CARNE MOÍDA:

Molho de carne moída:Coloque em uma panela uma colher de óleo o dente de alho picado, a cebola e deixe dourar, depois coloque a carne moída, o sal e deixe cozinhar.

Coloque o molho de tomate e reserve.

MASSA:

Massa:Em uma bacia coloque 500 g de farinha o sal e 150 g de gordura vegetal, misture bem com as mãos, depois coloque o restante da farinha e a margarina e misture bem até desgrudar do fundo.

Em uma mesa abra a massa e forre o fundo do tabuleiro (de preferência de alumínio), coloque o molho branco, faça outra camada de massa e coloque o molho de carne moída, depois faça outra camada para a parte de cima, coloque em um copo o ovo e o óleo misture bem e depois coloque por cima da massa espalhando bem.

Leve ao forno por 20 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32919-sonho-de-taina.html>