

# 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 agusto

### 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 cozinar.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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