

TORTA POLONESA DE REQUEIJÃO COLONIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

3 colheres de sopa de margarina

1 e 1/2 xícara de trigo

1 e 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de leite

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:4 ovos

1 lata de leite condensado

500 g Requeijão Fresco

OPCIONAIS:

Opcionais:Raspas de limão

Canela em pó

Uvas passa sem semente

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes juntos na batedeira. Ficará uma massa homogênea e bem firme. Se desejar adicione 1 colher de sopa de raspas de limão. Espalhe na forma untada.

RECHEIO:

Recheio:Bata os ovos por 3 minutos, adicione o leite condensado e bata por mais uns 2 minutos. Acrescente o queijo esfarelado misturando com uma espátula e despeje sobre a massa que está na forma.

Se desejar adicione meia xícara de uvas passa sem semente.

Se desejar polvilhe uma nuvem fina de canela em pó.

Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 60 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/34738-torta-polonesa-de-requeijao-colonial.html>