

# 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 requeijão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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