

TORTINHA DE CALABRESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de leite
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de maisena
1/2 xícara de óleo
3 ovos
1 colher (de sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
queijo parmesão ralado

RECHEIO:

Recheio: 1 linguiça calabresa picada em cubinhos
1 xícara de alho-poró picado
2 dentes de alho bem picadinhos
1 lata de milho verde
azeitona preta picadinha
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, começando com ovos, óleo e leite.
Depois, acrescente a farinha de trigo, a maisena, o sal, o fermento e o queijo ralado (cerca de uma colher de sopa).

RECHEIO:

Recheio: Numa panela, frite a linguiça calabresa (não precisa colocar óleo, pois a linguiça já solta gordura).
Em seguida, coloque o alho e o alho-poró. Por último, acrescente a azeitona e o milho verde. Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Nas forminhas de cupcake, coloque um pouco da massa (cerca de 1/3 do total das forminhas) e depois adicione 1 colher do recheio.

Cubra com mais um pouco da massa e salpique queijo parmesão ralado para finalizar.

Leve ao forno preaquecido e asse por cerca de 20 minutos, a 200°C, até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36329-tortinha-de-calabresa.html>