

TORTA DE PALMITO COM COBERTURA CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo
250 g de gordura vegetal hidrogenada
1/2 xícara de chá de guaraná (refrigerante)
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 vidro de palmito grande picado
1 cebola picada
2 dentes de alho picadinhos
4 colheres de sopa de azeite
1 tomate picadinho
1 alho poró picadinho ou 1 abobrinha ralada
1 xícara de chá de água
2 tabletes de caldo de galinha ou legumes
Sal se necessário
5 colheres de sopa de farinha de trigo
Salsinha, temperinhos sempre a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de creme de leite 200 g
50 g de queijo parmesão ralado
Para polvilhar
Queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Abrir a massa em forma com fundo removível.
Colocar o recheio já frio e a cobertura.

Polvilhar o queijo parmesão ralado.

Levar ao forno preaquecido médio por 40 minutos ou até dourar.

Retirar e servir quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40571-torta-de-palmito-com-cobertura-cremosa.html>