

# 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>