

TORTA DE CREME DE MILHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (Chá) de farinha de trigo

1 ovo

1 xícara (Chá) de margarina

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de milho verde com água

1 lata de creme de leite

1 ovo

1 cubo de caldo de galinha

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado

pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes da massa em uma tigela.

Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível com a massa.

Faça furos com garfo e leve ao forno médio, retire do forno e reserve.

Bata rapidamente no liquidificador os ingredientes do recheio e coloque sobre a massa reservada levando ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44714-torta-de-creme-de-milho.html>