

TORTA DE CREME DE MILHO COM BACON

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de milho verde

1/2 cebola picada

1 cubo de caldo de legumes

1 xícara de chá de leite

200 g de requeijão cremoso

3 colheres de sopa de maisena

2 xícaras de bacon fritos em cubos

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: Bata no liquidificador, 1 lata de milho com a água da conserva, a cebola, o caldo de legumes, o leite, o requeijão e a maisena por 2 minutos.

Despeje em uma panela com metade do bacon, o milho restante escorrido e cozinhe mexendo sempre até engrossar.

Tempere com sal e reserve

PARA A MASSA:

Para a massa: Em uma tigela misture a farinha de trigo, a farinha de milho, a manteiga e o ovo até formar uma massa lisa e macia.

Forre uma forma de aro removível untada e enfarinhada.

Coloque o recheio e polvilhe com o bacon restante.

Leve ao forno médio preaquecido por 35 minutos ou até dourar.

Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44855-torta-de-creme-de-milho-com-bacon.html>