

TORTA DE BACON E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras chá de leite
100 g de manteiga
3 colheres sopa de trigo
1 cebola grande picada ou ralada
100 g de bacon picadinho
1 lata de milho sem soro
4 colheres sopa de creme de leite
1/2 xícara de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Com essa massa forre as laterais e o fundo de uma forma com fundo removível.

Fure com garfo para que não forme bolhas. Leve para assar até começar a dourar. Não é necessário untar a forma.

RECHEIO:

Recheio: Rale ou pique a cebola, leve a panela com a manteiga ao fogo e deixe fritar um pouco sempre mexendo, a seguir acrescente o bacon e deixe fritar, depois de frito coloque o trigo e mexa, em seguida acrescente o leite e mexa até engrossar, deligue o fogo e coloque o milho sem soro. Coloque esse molho na forma com a massa reservada, cubra com a farinha de rosca e leve ao forno até dourar. Pronto para servir. Ótimo como lanche

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45436-torta-de-bacon-e-molho-branco.html>