

TORTA DELÍCIA DE QUEIJOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 gemas

1 pacote de gordura vegetal

1 kg de farinha de trigo

1 colher de sopa de sal

250 ml de água bem gelada

RECHEIO:

Recheio:

PARTE 1 - MOLHO BRANCO:

Parte 1 - molho branco:1 cebola pequena picada em cubos bem pequenos

3 colheres de manteiga ou margarina

5 colheres de farinha

quanto baste de leite

1 lata de creme de leite com soro

1 cubo de caldo de galinha

sal pimenta do reino e noz-moscada a gosto

PARTE 2:

Parte 2:300 g aproximadamente de mussarela

200 g de queijo prato ou cheddar

1 copo de requeijão cremoso

1 pacote de queijo ralado

outros queijos se preferir

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma bacia grande misture bem as gemas, a gordura vegetal e o sal.

Acrescente a farinha toda e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa.

Junte o copo de água e amasse bem.

Cubra com um filme plástico e guarde na geladeira por 1 hora.

RECHEIO 1:

Recheio 1:Frite a cebola com a manteiga até a cebola murchar.

Acrescente a farinha e mexa até virar uma bola.

Coloque o leite aos poucos até a bola de farinha se desfazer.

Não deixe muito ralo pois você ainda irá colocar o creme de leite.

Acrescente o caldo de galinha e mexa.

Com o fogo desligado acrescente o creme de leite.

Coloque o sal, a noz-moscada e pimenta.

Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Abra metade da massa bem fina com um rolo e coloque em uma forma grande.

Coloque o molho, cubra com os queijos, abra a outra metade da massa e cubra a forma.

Leve para assar em forno preaquecido até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46541-torta-delicia-de-queijos.html>