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 go	osto
	PARTE 2:
Parte 2:300 g aproximadamente de mus	ssarela
200 g de queijo prato ou chedar	
1 copo de requeijão cremoso	
1 pacote de queijo ralado	
outros queijos se preferir	
	MODO DE PREPARO
	MACCA

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.

Acescente 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.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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