

TORTA PODRE RÁPIDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo

250 gramas de gordura hidrogenada

1 lata de guarana Antártica

RECHEIO:

Recheio: Uma carne de sua preferência (carne, frango, atum, sardinha, calabresa, presunto, etc.) ou um legume/verdura (alho poró, couve-manteiga, espinafre etc)

Farinha de trigo

Água

Temperos a gosto

Creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes num refratário e misture-os com as mãos até formar uma massa homogênea.

A massa é fácil de trabalhar, mas se achar que ela está um pouco dura, é só colocar uns 30 segundos no microondas. A temperatura torna-a mais macia por causa da gordura.

Quando ela estiver bem sovada, separe 1/4 da massa para a tampa. Com o resto (3/4) da massa, abra com um rolo e forre o fundo e a lateral de uma forma removível.

Fure com um garfo o fundo da massa para que não forme bolhas e leve para assar. A massa assa rapidamente, uns 10 minutos.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Refogue o ingrediente escolhido.

Coloque água para dar a quantidade de recheio desejado.

Tempere a gosto.

Coloque farinha de trigo (em nuvem) para engrossar a água.

Quando o recheio estiver bem firme, desligue o fogo e coloque o creme de leite sem soro.

Coloque o recheio dentro na assadeira onde a massa já está assada.

MONTAGEM:

Montagem: Com o restante da massa (1/4) faça a tampa da torta e use os restos de massa para decorar.

Pincele ovo sobre a massa da tampa.

Leve para assar até ficar dourado.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46719-torta-podre-rapida.html>