

# TORTA DOS PRÍNCIPES

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 envelopes de sazon

1 colher sopa de margarina

1/2 xícara de chá de leite

5 batatas grande

Sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 1 colher de sopa de margarina

1 cebola grande picadinha

3 dentes alho picadinhos

3 tomates médios sem sementes e pele picadinhos

1 kg de camarões limpos e picados

1 lata ervilha escorrida e lavada

A gosto cheiro verde, sal

Pimenta opcional

### SOUFLÉ:

Souflé: 50 g de margarina

2 colheres de sopa farinha de trigo

A gosto sal e temperinhos

500 ml leite

3 gemas

3 claras em neve

### COBERTURA:

Cobertura: 500 g de requeijão cremoso catupiry

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Cozinhe as batatas com o sazón e esprema.

Junte o restante dos ingredientes e misture bem.

Reserve.

#### RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo na ordem os ingredientes, vai juntar naturalmente caldo, use-o também.

#### SOUFLÉ:

Souflé:Leve ao fogo em ordem os ingredientes até engrossar.

Deixe esfriar e misture com o fouêt ou colher, sem deixar o ar sair.

Reserve.

#### COBERTURA:

Cobertura:Use saco de confeiteiro.

#### MONTAGEM:

Montagem:Em um marinex coloque a massa, o recheio, o soufflé e a cobertura.

Gratine no forno por 10 a 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50140-torta-dos-principes.html>