

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 queijo 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 souflé e a cobertura.

Gratine no forno por 10 a 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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