TORTINHA DE CHUCHU

INGREDIENTES

2 ovos pequenos

Sal, pimenta, noz-moscada a gosto

1 sazón amarelo

1 xícara de chá de ricota ou creme de queijo

1 colher de sopa de manteiga

30 ml de leite

2 colheres de sopa cheia de trigo

2 colheres de sopa de amido de milho

1/2 colher de café de fermento em pó quimico

1 xícara de cha de chuchu ralado grosso

10g de folhas de manjericão fresco picado

MODO DE PREPARO

Na batedeira ou batedor manual, bata bem os ovos, com os temperos e o sazón.

Adicione em seguida o queijo, manteiga, leite, trigo, amido de milho, fermento bata até ficar bem homogêneo.

Adicione a massa o chuchu e o manjericão e misture com uma colher.

Distribua em formas indiduais, untadas e enfarinhadas e asse em forno pré aquecido a 180°C por 30 minutos.

Utilize forminhas descartáveis para facilitar, se não for possível, use uma forma de fundo falso e espere esfriar para desinformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56023-tortinha-de-chuchu.html