

# 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 químico
- 1 xícara de chá de chuchu ralado grosso
- 10g de folhas de manjeriçã 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 manjeriçã e misture com uma colher.

Distribua em formas individuais, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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