

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 manjeriço 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 manjeriço 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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