

TORTILETE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

500 g de margarina (aproximadamente)

1 pacotinho de queijo parmesão ralado

2 latas de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o queijo parmesão ralado

Acrescente a margarina e o trigo aos poucos

Estará no ponto quando desgrudar das mãos e você conseguir fazer uma bolinha com a massa sem que se desmanche

Pegue a massa e modele

Adicione o leite condensado dentro, mas não muito para que não derrame

Leve ao forno até o leite condensado mudar de cor e ficar douradinho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12047-tortilete.html>