

# TORTA DE PALMITO DA KÁTIA, A MELHOR RECEITA DO MUNDO! FÁCIL E DELICIOSA!

## INGREDIENTES

### MASSA:

700 g de farinha de trigo

2 ovos

Sal a gosto

1 colher (café) de açúcar

1 colher (chá) de fermento biológico

3 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara de leite

1 gema para pincelar

### RECHEIO:

1 vidro de palmito em pedaços

1 colher da água do palmito

1 colher de óleo

3 dentes de alho picados

1 cebola picada

1/2 lata de ervilha

1/2 lata de milho

Salsinha picada a gosto

Sal a gosto

1 xícara de leite

2 colheres rasas de farinha de trigo

2 tomates picados

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Colocar todos os ingredientes em um refratário e mexer bem com as mãos, até desgrudar das mãos.

Forme uma bola e divida em duas partes.

Abra bem as duas partes com um rolo.

### RECHEIO:

colocar óleo, o alho e a cebola em uma panela e deixe até começar a dourar.

Acrescente o tomate, o palmito, a água de palmito, a ervilha, o milho.

Mexa bem, espere o tomate murchar.

Em um copo coloque o leite e a farinha e mexa até desmanchar a farinha.

Acrescente essa mistura com os outros ingredientes na panela.

Se engrossar muito acrescente um pouco de leite.

Mexa um pouco.

Desligue e reserve enquanto prepara a massa.

**MONTAGEM:**

Abra as 2 partes da massa.

Unte uma assadeira com manteiga e farinha.

Preencha o fundo da assadeira com uma parte da massa, apertando nas laterais para grudar na forma.

Espalhe o recheio sobre esta parte

Cubra o recheio com a outra parte da massa, pressionando dos lados para grudar na outra parte.

Se sobrar massa use para enfeitar.

Bata levemente a gema e pincele a massa

Leve ao forno em fogo médio por volta de 50 minutos (ou até dourar).

Retire do forno, espere esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://areceitadavez.com.br/receita/15561-torta-de-palmito-da-katia-a-melhor-receita-do-mundo-facil-e-deliciosa.h  
tml](https://areceitadavez.com.br/receita/15561-torta-de-palmito-da-katia-a-melhor-receita-do-mundo-facil-e-deliciosa.html)