

TORTA TROPICAL: EU SEMPRE FAÇO PRA SERVIR NA CEIA DE NATAL, O SABOR É MARAVILHOSO!

INGREDIENTES

Para a massa

6 colheres(sopa) de maisena
10 colheres(sopa) de queijo ralado

15 colheres(sopa) de farinha de trigo

2 copos (americano) de leite

1 copo(americano) de óleo

3 ovos

1 colher(sobremesa) de sal

1 colher(sobremesa)de fermento em pó

Ketchup á gosto

Para o recheio

200 gramas de mussarela

200 gramas de frango cozido e desfiado

200 gramas de maionese

150 gramas de peito de peru

½ xícara(chá) de cheiro verde

2 copos de requeijão

1 pé de alface

200 gramas de morango

100 gramas de milho em conserva

100 gramas de azeitonas verdes

100 gramas de tomate cereja

1 manga grande fatiada em lâminas

Maionese a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Da massa

Continua após a publicidade..

No liquidificador coloque o leite, o óleo, o queijo ralado, a farinha de trigo, a maisena, os ovos e o sal. Bata muito bem por aproximadamente 3 minutos até obter um creme homogêneo.

Por último coloque o fermento e mexa delicadamente com uma colher. Despeje a mistura numa forma retangular (40 cm x 30 cm) untada e enfarinhada. Coloque ketchup sobre a massa a gosto, mas é opcional.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 15-20 minutos.

Do recheio

Numa tigela coloque o frango desfiado, o cheiro verde, a maionese, mexa um pouco para obter um patê. Prove o sal se preferir.

Montagem

Divida a massa ao meio na vertical e disponha uma das partes numa travessa. Despeje o patê obtido do recheio. Coloque o milho cozido por cima, as azeitonas, os tomates cerejas, a mussarela fatiada, espalhe por cima o queijo.

Cubra com as fatias de peito de peru e coloque mais queijo por cima das fatias. Adicione os morangos fatiados e cubra com as folhas de alface por cima de tudo. Novamente adicione mais uma camada de peito de peru e de mussarela e espalhe mais queijo por cima de tudo.

Confira também: Rabanadas de Natal com calda: saiba como fazer essa receitinha maravilhosa

Por último disponha fatias laminadas de manga e folhas de alface em toda superfície. Passe o restante do queijo na outra metade da massa e cubra a torta montada na travessa. Decore com maionese a gosto e sirva em seguida essa espetacular torta tropical.

Se você busca uma sobremesa diferente e especial para o Natal, a Torta Tropical é a escolha certa. Fácil de fazer, deliciosa e cheia de charme, ela é garantia de sucesso à mesa. Experimente e leve um toque tropical à sua Ceia, criando momentos inesquecíveis ao lado de quem você ama.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15937-torta-tropical-eu-sempre-faco-pra-servir-na-ceia-de-natal-o-sabor-e-maravilhoso.html>