

TORTINHA MINEIRA

INGREDIENTES

200 g de queijo minas Président
200 g de creme de ricota Président
150 g parmesão ralado Président
150 ml de leite integral
1 colher (sopa) de manteiga
350 g creme de leite
300 g de farinha de trigo com fermento peneirada
3 colheres de amido de milho
2 gemas
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de alho, de cebola roxa e de cheiro-verde
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa vasilha ou pirex, coloque os 300 g de farinha de trigo com fermento peneirada
Acrescente aos poucos o creme de leite (200 g) até desgrudar das mãos
Num recipiente, coloque o leite integral e as 3 colheres de amido, misture e reserve
Desligue o fogo e acrescente a mistura do leite com o amido e as gemas
Desligue o fogo, acrescente o queijo minas, 150 g de creme de leite, o creme de ricota e o cheiro
Reserve
Preaqueça o forno a 180°C e asse por 10 minutos
Asse por volta de 10 a 15 minutos (até dourar a massa)
Receita enviada por Clarissa Batista Rodrigues

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2763-tortinha-mineira.html>