Culinária Prática

Tortas de Liquidificador

EDICASE

Torta de Limão
pág.24

40 receitas



Frango, Iogurte, Abóbora, Banana ,Queijo e muito mais...

ACESSEM NOSSO SIP®
(Sistema Integrado PasseAdiante)

Página interativa (links), click em nossos ícones para ser direcionado para o SUPERgrupo e nossos CANAIS.



PASSEADIANTE

Clique aqui

PASSEADIANTE

Clique aqui

PASSEADIANTE

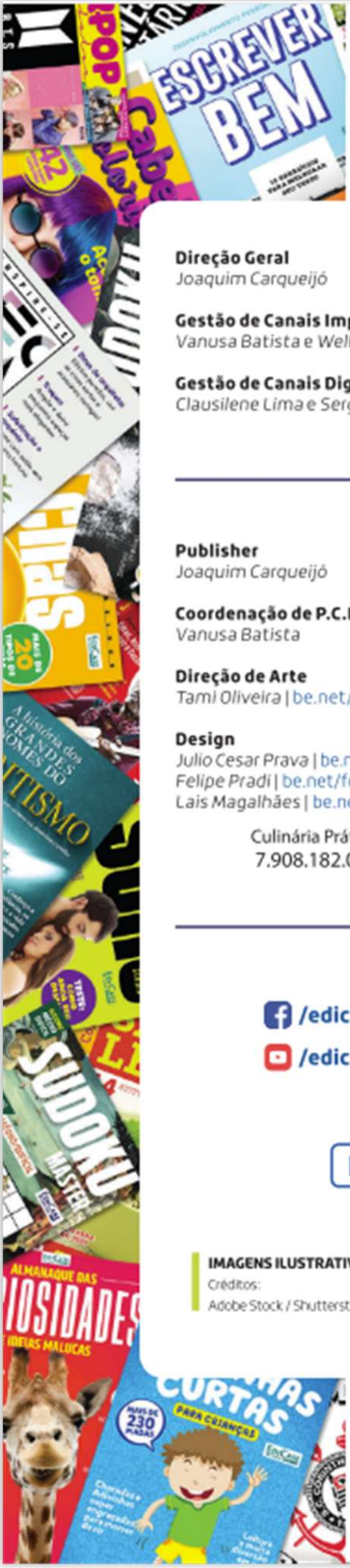
Clique aqui

PASSEADIANTE

Clique aqui

PASSEADIANTE

Clique aqui





EdiCase
Gestão de Negócios

Direção Geral
Joaquim Carqueijó

Gestão de Canais Impressos
Vanusa Batista e Wellington Oliveira

Gestão de Canais Digitais
Clausilene Lima e Sergio Laranjeira

Gestão Administrativa Financeira
Elisiane Freitas e Vanessa Pereira

Distribuição Nacional em Bancas, Livrarias, Supermercados e Varejo

DINAP

Abril

EdiCase publicações

Publisher
Joaquim Carqueijó

Coordenação de P.C.P.
Vanusa Batista

Direção de Arte
Tami Oliveira | be.net/tamioliveira

Design
Julio Cesar Prava | be.net/juliocesarprava
Felipe Pradi | be.net/felipepradi
Lais Magalhães | be.net/laismagalhaes8

Culinária Prática ed05
7.908.182.015.184

Chefe de Redação
Matilde Freitas (MTB 67769/SP)

Redação
Laleska Diniz e Marina Gomieiro

Atendimento ao Leitor
Redação
atendimento@caseeditorial.com.br

Edições Anteriores
loja.caseeditorial.com.br

Vendas no Atacado
(11) 3772-4303 - ramal 209
vanusa@edicase.com.br

SIGA A GENTE NAS REDES SOCIAIS!

/edicasepublicacoes
/edicasepublicacoes
/edicasepublicacoes
/edicasepublic

ACESSE NOSSA LOJA EM

loja.caseeditorial.com.br

IMAGENS ILUSTRATIVAS
Créditos:
Adobe Stock / Shutterstock

PROIBIDA A REPRODUÇÃO
total ou parcial sem prévia autorização da editora

PRESTIGIE O JORNALEIRO
compre sua revista na banca

Editora Filiada
ANER

Membro Colaborador
TWO SIDES

ELES PRECISAM DE NÓS
NÓS PRECISAMOS DE VOCÊ

Desde dezembro de 2017 a **Confraria dos Miados e Latidos** já encaminhou **3.415 animais para adoção** e **14.866 foram castrados**.

PARTICIPE, ENCANTE-SE!

Para doar sua nota fiscal paulista e outras formas de ajudar, acesse:
miadoselatidos.org.br/como-ajudar

CONFRARIA DOS miados e latidos

TORTA CREMOSA DE BANANA

Ingredientes Massa

9 colheres de sopa de farinha de trigo
4 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de fermento em pó
6 colheres de sopa de leite



Recheio

12 bananas picadas
Canela em pó a gosto
1 colher de sopa de margarina
Cascas de 12 bananas
5 colheres de sopa de açúcar
6 colheres de sopa de achocolatado

Modo de Preparo

Para fazer a massa, misture todos os ingredientes. Abra a massa com as mãos. Forre uma assadeira redonda desmontável (25 cm de diâmetro), previamente untada com margarina e farinha de trigo.

Para o recheio, depois de lavar bem as bananas, bata as cascas bem fininhas no liquidificador. Leve ao fogo em uma panela com os demais ingredientes. Mexa sempre até cozinhar e desprender do fundo da panela. Deixe esfriar. Leve ao forno médio para assar.

TORTA DE ATUM E MILHO VERDE

Ingredientes

2 xícaras de chá de farinha de trigo com fermento
2 xícaras de chá de queijo ralado
½ colher de sopa de sal
2 e ½ copos (americanos) de leite
1 e ½ copo (americano) de óleo
3 ovos inteiros

Recheio

1 tomate picado sem pele e sem sementes
Salsinha e cebolinha picada
2 latas de atum sem óleo
½ lata de milho verde
½ lata de ervilha
tempero completo
1 cebola picada

Modo de Preparo

Bata o leite, o óleo, os ovos, o sal, farinha de trigo e o queijo ralado no liquidificador até obter um creme. Coloque metade da massa em uma forma untada. Em uma vasilha prepare o recheio misturando todos os ingredientes e colocando sobre a massa que está na forma. Cubra com o restante da massa e leve ao forno para assar. Corte em pequenos quadrados.

MASSA PARA TORTA BÁSICA

Ingredientes

2 ovos
3 xícaras de chá de leite
2 xícaras de chá de óleo
2 colheres de sopa de fermento em pó
2 colheres de chá de sal
1 xícara de chá de amido de milho
1 xícara de farinha de trigo

Modo de Preparo

Coloque no liquidificador o leite, os ovos, o fermento e o sal e bata um pouco, apenas para misturar. Vá colocando, aos poucos, o amido de milho e a farinha até a massa ficar macia. Em uma travessa, coloque metade da massa, coloque o recheio de sua preferência e cubra com o restante da massa.

TORTA DE SALSICHA

Ingredientes

2 copos tipo americano de leite
3 xícaras de chá de farinha de trigo
3 gemas
2 colheres de chá rasas de sal
2 colheres de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de azeite de oliva
1 colher de sopa de fermento em pó
8 a 10 salsichas

Modo de Preparo

Cortar as salsichas em pedaços bem pequenos. Misturar todos os ingredientes no liquidificador. Depois acrescentar as salsichas e misturar. Untar uma assadeira média com manteiga e farinha de trigo. Despejar a massa e assar. A massa fica cozida e branca. Enfiar o palito para ver se está cozida (O palito tem que sair seco).

Depois de assada, ainda quente, passar a manteiga por cima, com a ajuda de um pincel e salpicar queijo ralado. Cortada em pedaços bem pequenos.

TORTA DE FRANGO

Ingredientes

1 colher de sopa de fermento químico em pó
2 copos de farinha de trigo
1 copo de óleo de soja
1 copo de leite
3 ovos
Sal

Recheio

1 kg de peito de frango desossado cozido e desfiado
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
Palmito e Tomate

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e pronto. Numa forma refratária, coloque uma camada de massa outra de recheio e o restante da massa. Coloque no forno para assar por mais ou menos 1/2 hora.

Recheio

Misture todos os ingredientes (temperos a gosto) numa panela e deixe cozinhar.

TORTA DE CALABRESA

Ingredientes Massa

3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
2 xícaras de farinha de trigo
½ xícara de salsinha
1 colher de sopa de fermento em pó
6 ovos
1 xícara de óleo
½ xícara de leite

Recheio

2 calabresas fatiadas em rodelas
1 tomate fatiado em rodelas
1 cebola fatiada em rodelas
200 g de mussarela fatiada
Orégano a gosto

Modo de Preparo Massa

Bata todos os ingredientes no liquidificador, até obter uma massa homogênea.

Recheio

Refogue os ingredientes do recheio.

Montagem

Em uma forma de fundo falso redonda, coloque metade da massa, e alterne em camadas, a mussarela, a calabresa, o tomate, a cebola, até terminar os ingredientes, e por último salpicar com orégano. Cubra com o restante da massa. Leve ao forno preaquecido com 180°c, deixe assar até dourar a massa.

QUICHE DE LEGUMES COM QUEIJO E TOMATE-CEREJA

UNILEVER

Rendimento 8 porções
Tempo de preparo 30 minutos
Tempo de forno 45 minutos
Tempo total 1 hora e 15 minutos

Ingredientes Massa

1 xícara e meia de chá de farinha de trigo
1 gema
5 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de água

Recheio

1 lata de creme de leite
2 ovos
1 embalagem de creme de legumes KNORR
150 g de queijo tipo minas frescal cortado em cubos pequenos
12 tomates-cerejas cortados ao meio

VARIAÇÃO

- Se desejar, polvilhe queijo ralado antes de levar ao forno.

Modo de Preparo Massa

Em uma tigela, junte a farinha, a gema, a margarina e a água. Amasse delicadamente com as pontas dos dedos até formar uma massa homogênea.

Preaqueça o forno em temperatura média (180°C). Abra a massa entre 2 folhas de plástico, com auxílio de um rolo, na espessura de 0,5 cm. Coloque sobre uma fôrma desmontável para quiche (26 cm de diâmetro) e forre o fundo e a lateral, pressionando com os dedos. Faça furos na massa, com auxilio de um garfo e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e reserve.

Recheio

Bata no liquidificador o creme de leite, os ovos, o creme de legumes KNORR por 3 minutos ou até ficar homogêneo. Coloque a mistura em uma tigela e junte o queijo. Coloque o recheio na massa reservada e distribua os tomates. Volte ao forno por mais 25 minutos ou até o recheio ficar firme e dourar a superfície.

Retire do forno e deixe amornar para desenformar. Desenforme com cuidado e sirva em seguida.

TORTA DE ABOBRINHA

Ingredientes Massa

2 xícaras de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de óleo de milho
1 tablete de caldo de legumes
1 pitada de fermento
3 ovos

Recheio

1 abobrinha italiana grande ralada
2 tomates sem sementes picados em cubinhos
2 xícaras de queijo minas em cubos
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo Massa

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e despeje numa tigela. Acrescente os ingredientes do recheio e misture tudo. Leve ao forno numa assadeira untada por aproximadamente 30 minutos.

TORTA DE QUEIJO

Ingredientes Massa

1 xícara de azeite
2 xícaras de leite
5 ovos
2 xícaras de queijo mussarela ralado grosso
1/2 colher de sobremesa de sal
2 xícaras de farinha de trigo

Recheio

300 g de queijo mussarela ralado grosso
100 g de presunto picado
1 tomate grande picado
Orégano a gosto
1 lata de milho
1/2 cebola bem picada
1/2 vidro de palmito picado

Modo de Preparo Massa

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, unte um refratário com azeite e farinha de trigo e coloque a metade da massa, em seguida o queijo, presunto, milho, orégano, palmito, o tomate e a cebola. Por último, coloque o restante da massa e um pouco de orégano por cima. Leve para assar até dourar.

TORTA COM RECHEIO DE MILHO E AMENDOIM

UNILEVER

Ingredientes massa

2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 temperos TOK! KNORR caseiro
1 tablete e meio de margarina culinária (150g)
2 colheres de sopa de água gelada

Recheio

2 xícaras de chá de leite
1 cubo de caldo de legumes KNORR
1 lata de milho no vapor
2 colheres de sopa de amido de milho MAIZENA®
100 g de amendoim torrado e picado

Para enfarinhar:

farinha de trigo

Para pincelar:

1 gema

Modo de Preparo massa

Em uma tigela média coloque a farinha e esfarele os temperos TOK! KNORR caseiro.Junte a margarina e misture até formar uma farofa grossa.
Coloque a água e amasse delicadamente com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea. Modele no formato de uma bola, embale em filme plástico e leve à geladeira por 15 minutos.

Recheio

Em uma panela pequena ferva metade do leite e dissolva o cubo de caldo de legumes KNORR. Passe para o liquidificador e junte o restante do leite, metade do milho e bata por 5 minutos. Passe para uma panela média.
Dissolva o amido de milho MAIZENA® na mistura de leite e leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte o amendoim e deixe esfriar.
Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
Divida a massa em três partes. Forre com duas partes o fundo e a lateral de uma fôrma desmontável média (25 cm de diâmetro). Espalhe o recheio reservado e espalhe com as costas de uma colher.
Enfarinhe uma superfície seca. Abra a outra parte da massa com 0,5cm de espessura, corte em tiras de 1cm de largura e coloque sobre o recheio, cruzando no formato de uma grade.
Pincele a gema e leve ao forno por 40 minutos ou até dourar. Deixe esfriar por 15 minutos, desenforme e sirva em seguida.

Rendimento: 12 porções
Tempo de geladeira: 15 minutos
Tempo de preparo: 30 minutos
Tempo de forno: 40 minutos
Tempo Total: 1 hora e 25 minutos

DICA

- Se desejar preparar porções individuais, utilize 10 fôrmas para mini-quiche (10 cm de diâmetro).

TORTA NAPOLITANA

Ingredientes Massa

1 xícara de farinha de trigo
1 xicara de maisena
½ copo americano de óleo
2 copos de leite
2 ovos
1 1/2 de fermento em pó
1caldo de galinha

Recheio

600 g de carne moída
300 g de mussarela
300 g de presunto
1cebola média ralada
2 dentes de alho amassados com pouco de sal
2 colheres de óleo

Modo de Preparo Massa

Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa até ficar homogênea. Reserve.

Recheio

Em uma frigideira aqueça o óleo e doure o alho e a cebola, junte a carne moída e refogue deixando suculenta, mais sem caldo. Reserve.

Despeje sobre uma assadeira untada metade da massa reservada, cobrindo a massa com uma camada de carne moída, uma camada de mussarela e uma camada de presunto. Distribua sobre a assadeira o restante da massa, se preferir coloquesobre a massa queijo ralado. Leve para assar em temperatura média 180 graus.

TORTA DE SOJA

Ingredientes

2 xícaras de soja cozida
4 tomates picados
1 cebola picada
Cheiro verde a gosto
Sal a gosto
2 ovos
1 pouco de água
2 colheres de sopa de óleo
3 colheres de sopa de farinha de rosca

Modo de Preparo

Bata ligeiramente no liquidificador a soja cozida. Coloque numa vasilha e vá acrescentando os outros ingredientes. Mexa tudo e leve para assar em forma untada e enfarinhada, em forno médio até ficar sequinha.

TORTA DE BAURU

Ingredientes

1 copo de leite
1 xícara de óleo
2 copos de farinha de trigo
3 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó
1 tablete de caldo de carne ou galinha (dissolver no leite morno)

Recheio

Mussarela
Presunto
Tomate picadinho com cebola e orégano

Modo de Preparo

Bata tudo no liquidificador, coloque metade da quantidade na forma, coloque o recheio e cubra com a outra metade da massa.



TORTA CREME DE GRÃO DE BICO

Ingredientes

250g de grão de bico
1 lata de creme de leite com o soro
2 colheres de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de queijo ralado
2 gemas
1 copo de leite
2 colheres de sopa de maisena
Sal a gosto
1 frango inteiro cozido e desfiado
2 tomates picados

Modo de Preparo

Cozinhe o grão de bico. Bata no liquidificador com o leite. Coloque as gemas, o queijo, a manteiga, a maisena, o creme de leite e o sal. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar (mais ou menos como um curau). À parte, refogue o frango e tempere. Adicione o tomate. Espalhe o frango em um pirex. Por cima, espalhe o creme de grão de bico. Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno para dourar.

TORTA COLORIDA

Ingredientes Massa

1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de leite
1 pacote de creme de galinha
Manteiga para untar
3 ovos

Recheio

2 colheres de sopa de azeitona verde picada
100 g de mussarela fatiada
1 lata de seleta de legumes
orégano para polvilhar
2 tomates em rodelas

Modo de Preparo

Bata os ovos, o leite, a farinha, o fermento e o creme de galinha no liquidificador, até obter um creme homogêneo. Coloque em um recipiente refratário médio untado com manteiga. Sobre a superfície do creme, salpique a seleta legumes, a mussarela, distribua as rodelas de tomate, as azeitonas e o orégano. Leve ao micro-ondas em potência média/alta por cerca de 10 minutos. Retire do micro-ondas e deixe cerca de 2 minutos em tempo de espera. Leve assar em forno médio (180°C) por cerca de 40 minutos.

TORTA DE SARDINHA

Ingredientes Massa

1 colher de sopa de fermento em pó
3 xícaras de chá de farinha de trigo
100 g de manteiga derretida
Margarina para untar
Orégano para polvilhar
½ l de leite
Sal a gosto
3 ovos

Recheio

½ xícara de chá de azeitonas verdes picadas
4 colheres de sopa de azeite
2 latas de sardinha escorrida e amassada
1 cebola em rodelas
2 tomates picados
Sal a gosto

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador até ficar homogêneo. Misture os ingredientes do recheio. Em uma forma retangular untada, despeje a massa, coloque o recheio por cima e misture com um garfo. Polvilhe com orégano e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos.



TORTA DE FUBÁ

Ingredientes

1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de sal
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de amido de milho
1 xícara de chá de fubá
1 xícara de chá de óleo
2 xícaras de chá de leite
Margarina para untar
3 ovos

Recheio

1 xícara de chá de sobras de carne ou frango desfiada
2 xícaras de chá de legumes cozidos ou refogados
1 xícara de chá de azeitonas picadas
1 colher de sopa de salsa picada
Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto
1 cebola picada

Modo de Preparo

Bater os ingredientes da massa no liquidificador e colocar em uma forma de untada. Misturar os ingredientes do recheio e espalhar por cima. Com o auxílio de um garfo, misturar o recheio com a massa e levar ao forno, preaquecido, por 1/2 hora ou até dourar levemente.

TORTA DE RICOTA

Ingredientes

1kg ricota
1 copo de iogurte natural
2 colheres de sopa de farinha de trigo
4 colheres de sopa de leite
2 ovos
1 colher de sopa de baunilha
1 xícara de chá de açúcar
1 colher de café de suco de limão
Uvas passas e frutas cristalizadas à vontade
1 colher de chá de raspa de limão

Modo de Preparo

Bata tudo no liquidificador e transfira para uma forma untada. Leve assar, a torta não deve ficar dourada.

TORTA COM IOGURTE

Ingredientes Massa

200ml de iogurte
200 ml de leite
1 colher de sopa de sobremesa de sal
3 colheres de sopa de queijo minas ralado
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
Farinha de trigo o quanto o liquidificador aguente bater
1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó
3/4 xícara de óleo
4 ovos

Recheio 1

5 dentes de alho picadinho
1 colher de sopa de colorau (corante de urucum)
1 peito de frango desfiado
3 batatas cozidas e amassadas
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
3 tomates bem maduro, sem pele
1 tablete de caldo de galinha
Sal, orégano e cheiro verde a gosto
2 colheres de sopa farinha de trigo dissolvida em ¼ de xícara de água
12 azeitonas
1 cebola

Recheio 2

1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 cebola média picada
3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 xícaras de leite
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
3 colheres de sopa de queijo minas ralado
2 colheres de sopa de queijo provolone
2 colheres de sopa de requeijão
Sal e orégano a gosto

Modo de Preparo

Bata os ovos com o óleo por alguns minutos. Acrescente os demais ingredientes, exceto o fermento. Despeje em uma vasilha acrescente mais umas 2 ou 3 colheres de farinha. Por último, junte o fermento.

Recheio 1

Unte levemente a frigideira com óleo. Doure bem o alho e reserve. Na mesma frigideira coloque um filete de óleo e frite o colorau. Refogue o frango desfiado. Adicione o tomate, o caldo de galinha e deixe apurar. Acrescente as batatas amassadas, o sal e deixe engrossar. Coloque a farinha para engrossar. Por último,

acrescente as azeitonas, a cebola, os pimentões, o orégano, o cheiro verde e o alho reservado. Desligue e deixe esfriar.

Recheio 2

Em uma panela, doure a cebola na margarina. Acrescente a farinha de trigo. Coloque o leite e deixe engrossar. Quando estiver bem cremoso adicione os queijos. Por último, junte o sal (se necessário) e o orégano.

Para a montagem

Em uma assadeira untada e polvilhada. Coloque a massa o suficiente para cobrir o fundo da assadeira. Coloque o primeiro recheio já frio, o segundo recheio frio e por último o restante da massa. Assar em forno preaquecido a 200° até dourar por mais ou menos 35 a 40 minutos.

TORTA DE PIZZA

Ingredientes

3 colheres de sopa de cream cheese
1 colher de café de sal
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de leite
180 ml de óleo de soja
3 ovos

Recheio

Tomate picado, sem pele, sem sementes
Presunto sem capa de gordura fatiado
Mussarela fatiada
Orégano
Sal a gosto
Queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador. Coloque metade em uma travessa retangular untada com óleo. Distribua as fatias de presunto por cima da massa e, depois, as fatias de queijo e os tomates picados. Cubra com o restante da massa e polvilhe com queijo parmesão ralado. Leve ao forno, preaquecido, à 180° C por 35 minutos, ou até que esteja dourada.

Recheio

Tempere os tomates com sal e orégano e recheie a torta.

TORTA DE PARMESÃO E PASSAS

Ingredientes Massa

3 ovos
4 colheres de sopa de azeite
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 xícara de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento em pó
2 xícaras de chá de leite
1 colher de sobremesa rasa de sal
Margarina para untar

Recheio

15 azeitonas verdes picadas
450g de queijo parmesão ralado grosso
2 xícaras de chá de uva passa sem sementes

Modo de Preparo

Bata os ingredientes da massa no liquidificador. Em uma forma untada, despeje metade da massa e espalhe os ingredientes do recheio misturados. Cubra com a massa restante e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos.



TORTA SUFLÊ RÁPIDA

Ingredientes Massa

1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de sal
3 xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de óleo
3 xícaras de chá de leite
4 ovos

Recheio

2 colheres de sopa de salsinha bem picadinha
3 colheres de sopa de azeite (para refogar)
1 colher de sopa de mostarda
1 colher de sopa de catchup
100 g de queijo mussarela cortado em tirinhas fininhas
500 g de salsichas cozidas e picadas em rodelas
1 lata de milho verde em conserva
15 azeitonas sem caroços picadas
3 dentes de alho picados
4 tomates picados
Orégano a gosto
1 cebola picada
Sal a gosto

Modo de Preparo Recheio

Coloque em uma panela média o azeite, e refogue todos os ingredientes menos o queijo, por 10 minutos, mexendo de vez em quando. Então acrescente o queijo e refogue por mais 3 minutos. Reserve.

Massa

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar uma mistura homogênea. Unte uma forma com margarina e farinha de trigo. Despeje metade da massa. Coloque todo o recheio por cima, cuidando em espalhá-lo bem. Cubra com o restante da massa. Leve ao forno preaquecido por mais ou menos 35 minutos.

TORTA DOCE DE BATATA

Ingredientes

4 batatas
2 ovos
1/2 litro de leite
1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de margarina
Canela em pó
Açúcar cristalizado
4 colheres de sopa de maisena

Modo de Preparo

Cozinhe as batatas por 15 minutos, coloque no liquidificador e adicione o leite, os ovos, a margarina, o leite condensado e a maisena. Bata tudo durante 5 minutos. Pegue uma forma untada com margarina e polvilhada com açúcar cristalizado e despeje o conteúdo. Deixe no forno por aproximadamente 1 hora. Depois de assado, coloque a canela em pó sobre a torta.



TORTA DE PRESUNTO COM REQUEIJÃO CREMOSO

Ingredientes Massa

2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de óleo
3 ovos
1 pacote de queijo parmesão ralado
1 xícara de leite
1 colher de chá de fermento em pó
Sal a gosto

Recheio

1 copo de requeijão cremoso
200 g de queijo mussarela picado
200 g de presunto fatiado
50 g de azeitonas picadas
2 tomates médios cortados em rodelas

Modo de Preparo

Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa deixando por último o fermento. Unte com óleo uma forma 30 x 20 cm, e despeje metade da massa, por cima distribua as rodelas de tomate, o queijo picado junto com as azeitonas, despeje o requeijão cremoso, e coloque as fatias de presunto, cubra com o restante da massa. Leve para assar em forno médio por 30 minutos.

TORTA DE ABÓBORA

Ingredientes

1 abóbora verde de "cabecinha" ralada em tirinhas
1 cenoura ralada em tirinhas
3 tomates cortados em cubos (tipo vinagrete)
1/2 cebola ralada
8 colheres de farinha de trigo
1 sachê de tempero pronto "sem sal"
1 colher de fermento em pó
Sal a gosto
3 ovos
1 xícara de café de óleo
Queijo mussarela à vontade

Modo de Preparo

Bata no liquidificador os ovos e o óleo. Rale a abóbora, a cenoura e a cebola no ralador em tirinhas. Acrescente o tempero pronto, a mussarela cortada em pequenos cubos, o tomate, a farinha e o fermento. Em seguida acrescente os ovos e o óleo já batidos a estes ingredientes. Leve assar em forno moderado por aproximadamente 1 hora.

TORTA DE CHOCOLATE

Ingredientes

5 colheres de sopa de achocolatado em pó
1 colher de sobremesa de fermento
5 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa margarina
50 g de coco ralado
3 ovos

Cobertura

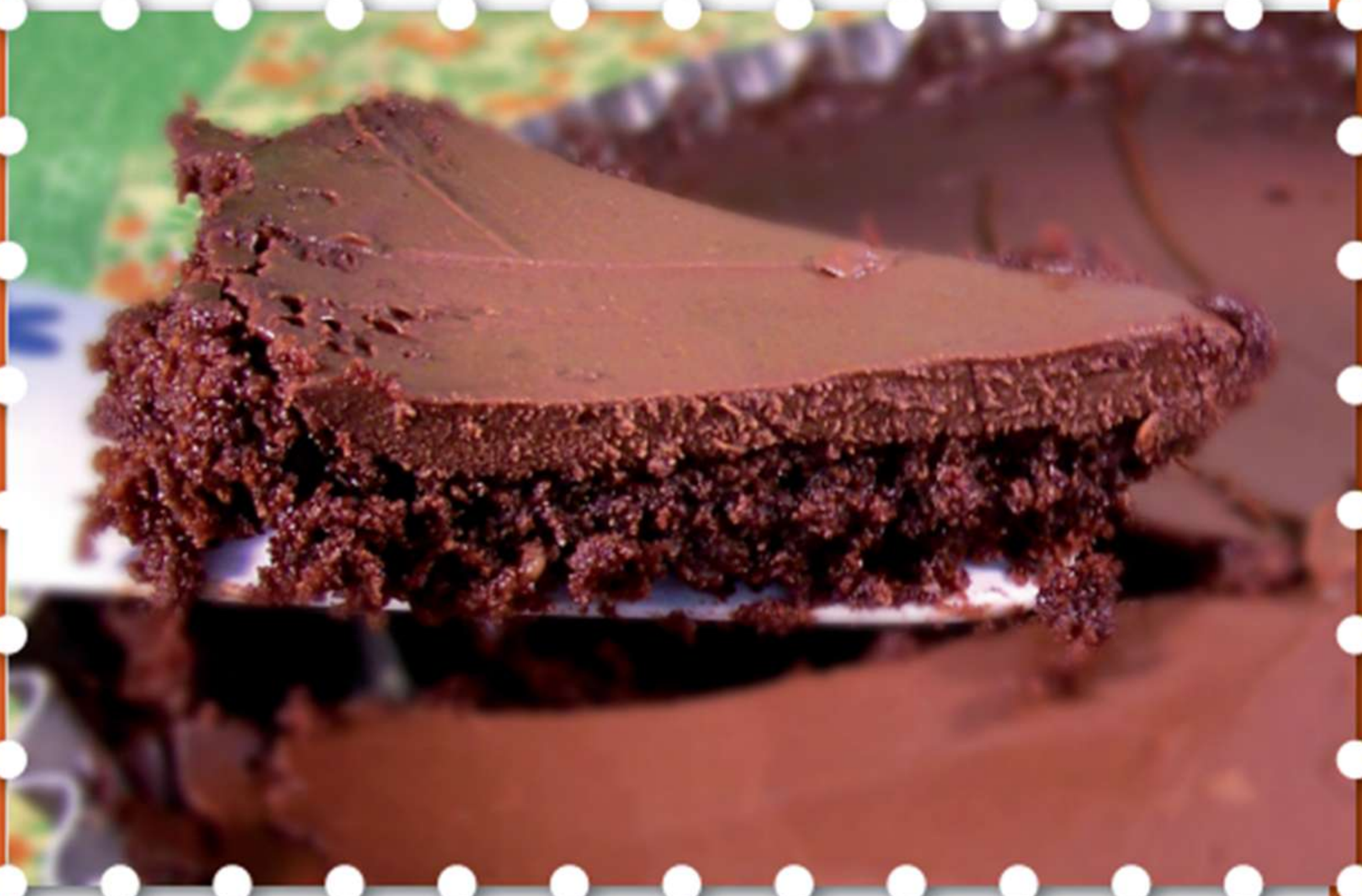
5 colheres de sopa de achocolatado
3 colheres de sopa de margarina
5 colheres de sopa de açúcar
1 lata de creme de leite

Modo de Preparo

Bata os ovos, a margarina, o achocolatado, o coco, o açúcar e o fermento no liquidificador por uns 5 minutos aproximadamente. Despeje o conteúdo do liquidificador em uma forma untada e leve ao forno por 15 a 20 minutos aproximadamente.

Cobertura

Coloque em uma panela o creme de leite com soro, a margarina, o achocolatado e o açúcar. Leve ao fogo e mexa até desgrudar da panela, retire a massa do forno e coloque a cobertura por cima. Deixe esfriar e leve gelar.



TORTA DE BERINJELA

Ingredientes Massa

4 ovos
2 xícaras de chá de leite
1 xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de queijo ralado
1 xícara de chá amido de milho
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio

4 berinjelas pequenas em cubinhos
1/2 xícara de chá de óleo
3 dentes de alho picado
Sal e orégano a gosto
1 cebola grande picada
2 latas de sardinha em lata
Cheiro verde a gosto

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e coloque numa forma untada e enfarinhada. Coloque as berinjelas de molho polvilhada com sal por 20 minutos, depois escorra a água e refogue com o óleo, a cebola, o alho e sal a gosto, deixe murchar um pouco, acrescente o cheiro verde e desligue o fogo. Distribua em cima da massa, coloque a sardinha, jogue um pouco queijo ralado e orégano por cima e asse por 20 minutos.

TORTA SALGADA COM SOBRAS

Ingredientes

3 ovos inteiros
1 copo de requeijão de leite
1 copo de requeijão de óleo
1 copo de requeijão de farinha de trigo
1 colher de sopa de queijo parmesão
Margarina e farinha de trigo para untar

Modo de preparo

Recheio Sobras da geladeira, sugestões salsichas, frango picado com molho, frios..

Massa

Bata todos os ingredientes as massa no liquidificador. Preaqueça o forno. Despeje metade conteúdo do liquidificador em um tabuleiro ou forma untada, coloque o recheio por cima e cubra com o restante da massa.

TORTA DE LIMÃO

Receita da Capa

Ingredientes

1 pacote de biscoito maisena (200g)
½ pacote de manteiga sem sal (100g)
Raspas de casca de limão

Recheio

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
½ xícara de chá de suco de limão

Modo de preparo

No liquidificador, triture os biscoitos e misture com a manteiga, formando uma massa. Com essa massa forre as laterais e o fundo de uma forma de aro removível e leve gelar por 1/2 hora. Bata o leite condensado, o creme de leite e a gelatina misturada com o suco e dissolvida em banho-maria. Coloque essa mistura sobre a massa e leve gelar por mais 4 horas. Desenforme.



TORTA DE BACALHAU E AZEITONA

Ingredientes

4 ovos
1 xícara de chá de leite
1/2 xícara de chá de óleo
1/4 de xícara de chá de queijo parmesão ralado
1 colher de chá de sal
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio

3 colheres de sopa de azeite
3 dentes de alho picados
1 cebola picada
1/2 pimentão vermelho picado
1/2 xícara de chá de azeitonas pretas picadas
500 g de bacalhau dessalgado e desfiado
Salsa picada a gosto

Modo de preparo

Bata os ovos, o leite, o óleo, o queijo parmesão, o sal, a farinha e o amido de milho no liquidificador,. Misture o fermento em pó. Em uma panela, aqueça o azeite, doure a cebola e o alho. Junte o pimentão, as azeitonas, o bacalhau e a salsa. Misture bem e deixe esfriar. Em uma forma com fundo removível, coloque metade da massa, o recheio e cubra com o restante da massa. Asse no forno preaquecido a 200ºC durante 35 minutos ou até dourar.

TORTA DE PANQUECAS

Ingredientes Massa

4 xícaras de chá de farinha de trigo
200 ml de leite
2 colheres de sopa de margarina
4 ovos
Sal a gosto

Recheio

300 g de queijo mussarela
300 g de presunto
Molho de sua preferência

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador até formar uma mistura homogênea e, em uma assadeira untada e aquecida com óleo, asse pequenas porções da massa e reserve. Em um refratário alterne camadas de molho, massa, queijo e presunto, terminando com molho, se preferir polvilhe com queijo parmesão ralado. Leve ao forno médio preaquecido até que o queijo derreta.

TORTA DE ABÓBORA

Ingredientes

1 abóbora verde de "cabecinha" ralada em tirinhas
1 cenoura ralada em tirinhas
3 tomates cortados em cubos (tipo vinagrete)
1/2 cebola ralada
8 colheres de farinha de trigo
1 sachê de tempero pronto "sem sal"
1 colher de fermento em pó
Sal a gosto
3 ovos
1 xícara de café de óleo
Queijo mussarela à vontade

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos e o óleo. Rale a abóbora, a cenoura e a cebola no ralador em tirinhas. Acrescente o tempero pronto, a mussarela cortada em pequenos cubos, o tomate, a farinha e o fermento. Em seguida acrescente os ovos e o óleo já batidos a estes ingredientes. Assar em forno moderado por aproximadamente 1 hora.

TORTA DE PALMITO COM ERVILHAS

Ingredientes Massa

3 ovos
1 e 1/2 xícaras de chá de leite
1/2 xícaras de chá de óleo
1 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 tablete de caldo de galinha
1 colher de sopa de fermento químico em pó
50 g de queijo ralado
Quanto baste de sal
Quanto baste de pimenta-do-reino branca

Recheio

2 colheres de sopa de margarina
1 cebola picada
1 dente de alho picado
3 tomates picados
1 vidro de palmito em rodelas
1 lata de ervilha
Azeitona preta picada
Cheiro - verde picado
Sal e pimenta do reino a gosto
Queijo ralado

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea. Coloque a margarina numa panela e refogue o alho e a cebola, junte os tomates e deixe refogar até ficarem macios. Acrescente o palmito e a ervilha e cozinhe mais um pouco. Desligue e coloque a azeitona e o cheiro verde, misture bem. Acrescente a metade da massa num refratário grande untado com óleo e por cima o recheio. Cubra com o restante da massa e polvilhe o queijo ralado por cima, leve ao forno pré aquecido em temperatura media (180°C) por 30 minutos ou até ficar dourada, tire do forno e deixe esfriar.

TORTA DE BANANA

Ingredientes

3 ovos
1/4 xícara de chá de óleo
6 bananas nanicas cortadas
2 xícaras de chá de farinha de rosca
2 xícaras de chá rasas de açúcar

Modo de preparo

Bata no liquidificador os três primeiros ingredientes. Reserve. Misture em um recipiente, o restante dos ingredientes, adicione o reservado e mexa. Coloque em forma untada e polvilhada e leve para assar em forno brando.

TORTA DE MASSA DE ARROZ

Ingredientes Massa

1 xícara de chá de leite
1/2 xícara de chá de óleo
3 ovos
2 xícaras de chá de arroz cozido
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de queijo ralado
Cheiro verde picado a gosto
Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
1 colher de sobremesa de noz moscada moída
1 colher de sopa de fermento em pó

Sugestão Recheio

200 g de presunto ralado
200 g de mussarela ralada
1 tomate picado
2 colheres de sopa de orégano
1/2 xícara de azeitonas picadas

Modo de preparo

Bata no liquidificador o leite, óleo, ovos, arroz, sal, pimenta e a farinha de trigo. Coloque em uma tigela e acrescente a noz moscada, o cheiro verde, o queijo e o fermento em pó. Misture bem, coloque em uma assadeira metade da massa, acrescente o recheio, começando pelo presunto, depois o tomate picado, o orégano e a mussarela. Cubra com o restante da massa e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos.

TORTA DE TALOS E FOLHAS DE VERDURAS

Ingredientes

Talos e folhas de brócolis, couve-flor, cenoura, beterraba e nabo
3 ovos
1/2 xícara de óleo
1 xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de sopa de fermento
1 cubinho de caldo do sabor de sua preferência
Uma pitada de sal
Manteiga ou margarina para untar a forma

Modo de preparo

Pique todos os talos e folhas bem fininhos. Refogue com os temperos de costume e reserve. Bata no liquidificador todos os ingredientes um de cada vez, unte a forma e asse em forno preaquecido durante 30 minutos.

TORTA DE MORTADELA

Ingredientes Massa

4 ovos inteiros
2 copos de leite
1/2 copo de óleo
2 copos de farinha de trigo
2 tabletes de caldo de galinha
1 colher de sopa de fermento em pó
Farinha de rosca para untar

Recheio

700g de mortadela
2 cebolas grandes
Cheiro verde a gosto
400g de requeijão cremoso
Queijo parmesão ralado a gosto

Modo de preparo Massa

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque em uma assadeira retangular untada com óleo e polvilhada com farinha de rosca.

Recheio

Moa a mortadela, a cebola e o cheiro verde no liquidificador. Coloque em cima da massa arrumando bem. Em cima da mortadela coloque o requeijão em pequenas colheradas. Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno (200º) por 50 minutos ou até que a torta asse.

TORTA DE BACON E LEGUMES

Ingredientes

100 g de bacon picado
1 xícara de chá de ricota amassada
2 xícaras de chá de leite
10 colheres de sopa de farinha de trigo
3 ovos
1/2 xícara de chá de óleo
Sal, pimenta do reino e salsa picada à gosto
1 colher de sopa rasa de fermento em pó
1 lata de seleta de legumes escorrida
Óleo e farinha de trigo para untar
Requeijão cremoso

Modo de Preparo

Em uma frigideira, frite o bacon na própria gordura até dourar. Escorra em papel toalha e reserve. Bata a ricota, o leite, a farinha, os ovos, o óleo, sal e pimenta no liquidificador até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela, adicione o fermento, a seleta, o bacon reservado, salsa e mexa delicadamente. Coloque em uma forma untada com óleo e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, deixe esfriar e sirva acompanhada de requeijão.

TORTA 3 QUEIJOS

Ingredientes Recheio

250ml de leite
1 pacote de queijo ralado de 100 g
250g de ricota
250 g de queijo mussarela
3 ovos médios ou grandes (inteiros)
2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
1 pitada de sal
Salsinha desidratada (para decorar)
4 colheres de sopa de farinha de trigo

Massa

4 xícaras de farinha de trigo
1 ovo inteiro
2 colheres de sopa de queijo ralado
4 colheres de sopa de margarina
(se não der liga colocar um pouquinho de óleo)

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes da massa num tabuleiro redondo médio e forre todo o fundo da forma e as laterais. Bata todos os ingredientes do recheio no liquidificador até ficar bem misturado e depois coloque por cima da massa já aberta no tabuleiro. Depois coloque a salsinha desidratada por cima pra enfeitar e leve ao forno alto até dourar.

TORTA DE REQUEIJÃO

Ingredientes Massa

1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de farinha de trigo
½ xícara de óleo ou azeite
1 colher de sopa de fermento em pó
100 g de queijo ralado parmesão
4 tabletes de queijo tipo Polengue

Recheio

2 tomates grandes picados
200 g de mussarela picada
200 g de presunto picada
1 copo de requeijão

Modo de preparo Massa

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador

Recheio

Misture todos os ingredientes com o requeijão. Depois, misture a massa e o recheio, polvilhe queijo ralado por cima e leve assar.

O TELETON ACABOU, MAS AS NOSSAS CRIANÇAS CONTINUAM PRECISANDO DE VOCÊ.



*O envio da mensagem é gratuito.

Torne-se um mantenedor da AACD.
A sua doação é fundamental para a manutenção da AACD e a realização de milhões de atendimentos a cada ano.

AACD
vida é movimento

MAIS INFORMAÇÕES: **(11) 5576-0847** ou **(11) 5576-0849**
E-mail: **mantenedores@aacd.org.br** | Site: **aacd.org.br** (opção "Quero ajudar")
Se preferir fazer a doação única via **SMS***, envie uma mensagem com a letra T para 28127.

AACD | Associação de Assistência à Criança Deficiente.



A MAIOR VARIEDADE EM SEGMENTOS DE REVISTAS DO BRASIL!

CONHEÇA NOSSA LOJA

PRESTIGIE O SEU JORNALEIRO
Compre nas bancas e revistarias de todo o Brasil

CULINÁRIA • ARTESANATO • PASSATEMPOS • DIDÁTICAS • PIADAS • MÚSICA • SAÚDE • RELIGIÃO • E TUDO MAIS QUE VOCÊ IMAGINAR!

