



Torta de Bolacha

TORTA DE BOLACHA



Ingredientes Molho Bechamel

- 100g de manteiga;
- 100g de farinha;
- 1L de leite;
- 200g creme de leite;
- 200g de requeijão;
- 4g de noz moscada;
- 70g de queijo parmesão ralado fresco;
- 10g de sazon.

Ingredientes Recheio

- 500g de presunto em pedacos
- 300g de queijo mussarela em pedacos
- 400g de bolacha cream cracker (01 pacote inteiro com 03 fileiras)
- 230g de queijo cheddar fatiado

Como fazer

1

Molho:
Em uma panela, coloque a manteiga até derreter, depois misture com farinha até virar uma pastinha, quando tiver bem homogenea, adicione o leite liquidos aos pouquinhos, e continue mexendo, depois que levantar fervura, adicione o creme de leite, o sazon, e a noz moscada e continue mexendo, quando levantar fervura e engrossar, adicione o queijo parmesao ralado e desligue o fogo para poder utilizar.

2

Recheio:
Corte o presunto e queijo mussarela em pedacos pequenos, e o queijo cheddar fatiado ou cortados, separe o biscoito, e o molho para poder comecar a montagem.



MONTAGEM DA TORTA

Em uma travessa que possa ir no forno, adicione uma camada de molho, depois biscoito, em seguida uma camada de presunto em pedacos, queijo mussarela também em pedacos, e o queijo cheddar fatiado, depois mais uma camada de molho, e depois repete o processo até o final da travessa, ligue o forno pre aquecido em 180, e deixe assar até dourar, em média 35 minutos. Aqui a baixo vou deixar as quantidades, a ficha de preparacao com peso de acordo com as camadas.

FICHA TECNICA, QUANTIDADES DE CADA CAMADA:

- 100g de molho;
- 87g de bolacha primeira camada;
- 230g de presunto;
- 130g de queijo mussarela;
- 109g de queijo cheddar;
- 138g de molho branco;
- 87g de bolacha segunda camada;
- 280g de presunto;
- 186g de queijo mussarela;
- 113g de queijo cheddar;
- 87g de bolacha;
- 536g de molho branco.

Peso final: 1,7kg. Preço sugerido de venda por kg, 128,39. Preço sugerido da fatia, 22,00 reais, peso em média 300g

Validade: até 07 dias refrigerado.

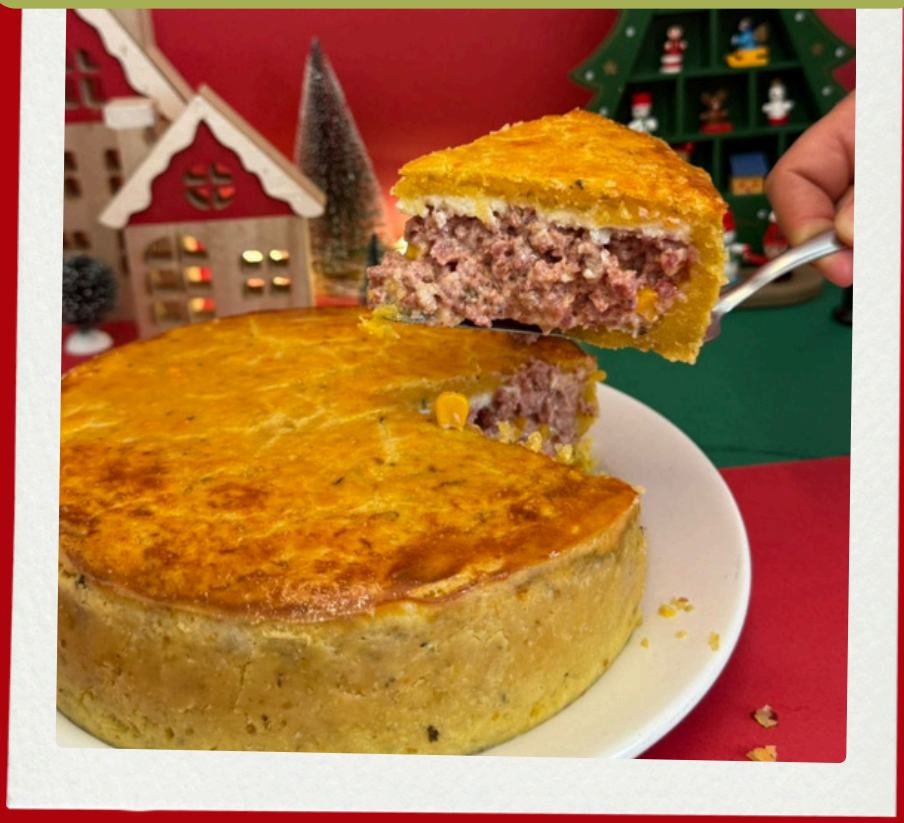
Você pode vender por fatias, ou em uma embalagem individual. Uma torta perfeita para fazer e vender muito!



ATENÇÃO!

Fique de olho em meus Stories que essa é apenas a primeira receita da nova sequência surreal que estou preparando.

VEJA O QUE VEM POR AI



Torta de Calabresa

ANA BROWNIE
CURSOS E CONSULTORIA