Apostila

Tortas Cremosas



BOAS VINDAS

Olá, seja muito bem vinda à apostila de Tortas Cremosas.

Primeiramente quero lhe dar os parabéns por ter dado esse passo tão importante que é o investimento no seu conhecimento e o desafio de empreender.

Esse, é um mercado altamente lucrativo, pois os ingredientes rendem bastante e a demanda está sempre alta, sem contar que você vai trabalhar da sua casa e ser sua própria chefe!

Nessa apostila você aprenderá todo o passo a passo para fazer Tortas Cremosas e lucrar muito com elas. As receitas estão na minha família há várias gerações, e agora com muito carinho eu compartilho para que outras pessoas possam fazer disso uma renda extra ou até mesmo a renda principal.

Desejo que minhas receitas e dicas a ajudem imensamente, e saiba que a principal pessoa a acreditar no seu potencial é você mesma! Desejo muito sucesso em sua jornada e que Deus a abençoe abundantemente.

Atenciosamente,

Cíntia do Carmo

ÍNDICE

INFORMAÇÕES IMPORTANTES.....01
TORTA DOIS QUEIJOS..... 02
TORTA DE MANDIOCA E CARNE SECA.....03
TORTA DE FRANGO COM CATUPIRY..... 04
TORTA DE SALAME.....05
TORTA DE BRÓCOLIS, PALMITO E BACON..... 06
QUICHE DE PRESUNTO E QUEIJO.....07
TORTA DE MANDIOQUINHA.....08
TORTA DE LIQUIDIFICADOR COM CARNE MOÍDA..... 09
TORTA DE QUEIJO E BRÓCOLIS.....10
TORTA DE BATATA, CHEDDAR E FRANGO.....11
TORTA DE FRANGO..... 12
TORTA FOLHADA DE PALMITO..... 13
TORTA DE CARNE SECA.....14
TORTA PRÁTICA..... 15
TORTA CREME DE ATUM..... 16
QUICHE DE CAMARÃO E CATUPIRY..... 17
TORTA DE LOMBINHO DEFUMADO.....18
TORTA PORTUGUESA.....19
QUICHE DE ARROZ.....20
TORTA DE MILHO..... 21

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- As receitas são todas caseiras, por isso as medidas principais estão quantificadas em xícaras do tamanho de 240ml.



= 240ml

- Recomendo fazer as tortas de véspera ou no dia da entrega. Jamais congele, pois perderá na qualidade.



- Entregue as tortas sempre em embalagens com tampa, próprias para tortas.
As Tortas Salgadas tem validade de até 4 dias se conservadas na geladeira.





BOLOS GOURMET LUCRATIVOS

TORTA DOIS QUEIJOS

Ingredientes da massa:

- 400g de farinha de trigo
- 100g de margarina
- 3 ovos
- ½ colher (sopa) de sal
- Margarina para untar

Ingredientes do recheio:

- 2 latas de creme de leite
- 5 ovos batidos
- 250g de mussarela ralada
- 300g de parmesão ralado
- ½ xícara (chá) de cebolinha picada

Modo de preparo da massa:

1 - Em um recipiente misture todos os ingredientes da massa até ficar homogêneo.
2 - Abra a massa com o auxílio de um rolo até obter uma massa mais fina.
3 - Forre a base e as laterais de uma forma de aro removível untada. Reserve.

Modo de preparo do recheio:

1 - Misture todos os ingredientes do recheio e espalhe sobre a massa na forma.
2 - Leve ao forno preaquecido a 200º por 35 min ou até dourar.

TORTA DE MANDIOCA E CARNE SECA

Ingredientes da massa:

- 3 xícaras (chá) de mandioca cozida e espremida
- 200g de requeijão cremoso
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de maisena
- 100g de parmesão ralado para polvilhar

Ingredientes do recheio:

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho amassados
- 3 tomates sem sementes picados
- 3 xícaras (chá) de carne seca cozida e já desfiada (dessalgada)
- ½ xícara (chá) de cheiro verde picado
- 200g de requeijão

Modo de preparo da massa:

1 - Em uma tigela misture a mandioca, o requeijão, a margarina, a farinha e a maisena até ficar homogêneo.
2 - Forre o fundo de uma forma de aro removível com metade da massa. Reserve a outra metade.

Modo de preparo do recheio:

1 - Em uma panela, leve ao fogo médio o azeite e doure a cebola e o alho.
2 - Adicione o tomate, a carne, o cheiro verde e refogue rapidamente.
3 - Despeje sobre a massa na forma, coloque colheradas do requeijão e cubra com o restante da massa.
4 - Polvilhe com o parmesão ralado e leve ao forno preaquecido a 200º por 20min ou até dourar.

TORTA DE FRANGO COM CATUPIRY

Ingredientes da massa:

- 600g de farinha de trigo
- 400g de margarina
- 2 ovos batidos
- 1 colher (chá) de sal
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 gema para pincelar

Ingredientes do recheio:

- 1 talo pequeno de alho poró em tiras
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 700g de peito de frango cozido e desfiado
- 1 xícara (chá) de molho de tomate pronto
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 300g de Catupiry

Modo de preparo da massa:

1 - Misture a farinha com a margarina até formar uma farofa.
2 - Acrescente o ovo, o sal e amasse.
3 - Adicione o leite aos poucos, misturando até desgrudar das mãos.
4 - Cubra com filme plástico e reserve.

Modo de preparo do recheio:

1 - Refogue o alho poró no azeite, em fogo médio por 5min ou até ficar transparente.
2 - Adicione o peito de frango, o molho de tomate e tempere com sal e pimenta do reino. Refogue até apurar.
3 - Abra metade da massa com um rolo, e forre uma forma de aro removível.
4 - Coloque metade do recheio na forma, o Catupiry e a outra metade do recheio por cima.
5 - Abra o restante da massa com um rolo e cubra a torta.
6 - Leve ao forno preaquecido a 200º por 40min ou até crescer e dourar.

TORTA DE SALAME

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 lata de creme de leite
- ½ xícara (chá) de leite
- 50g de queijo meia cura ralado
- 10 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 tomates maduros em fatias
- 1 cebola em fatias
- 200g de salame picado
- Manjericão fresco para polvilhar

Modo de preparo:

1 - No liquidificador bata os ovos, o creme de leite, o leite, o queijo meia cura, a farinha e o sal até incorporar os ingredientes.
2 - Adicione o fermento e misture com uma colher.
3 - Despeje em uma forma untada e enfarinhada.
4 - Cubra com as fatias de tomate, as fatias de cebola e o salame picado.
5 - Polvilhe com o manjericão e leve ao forno preaquecido a 200º por 40min ou até crescer e dourar.

TORTA DE BRÓCOLIS, PALMITO E BACON

Ingredientes da massa:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (chá) de sal

Ingredientes do recheio:

- 1 cebola picada
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 ½ xícara (chá) de brócolis picado
- 1 xícara (chá) de bacon em cubos já frito
- 1 xícara (chá) de palmito picado
- 2 colheres (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de requeijão cremoso

Modo de preparo da massa:

1 - Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo.
2 - Despeje tudo em uma forma untada e enfarinhada. Reserve.

Modo de preparo do recheio:

1 - Em uma panela refogue a cebola no óleo.
2 - Adicione o brócolis, metade do bacon, o palmito e misture.
3 - Despeje a maisena dissolvida no leite, mexendo até engrossar levemente e desligue.
4 - Misture o requeijão e despeje sobre a massa na forma.
5 - Polvilhe com o bacon restante e leve ao forno preaquecido a 200º por 30min ou até dourar.

QUICHE DE PRESUNTO E QUEIJO

Ingredientes da massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo batido
- 1 colher (chá) de sal
- 5 colheres (sopa) de manteiga gelada em cubos
- 4 colheres (sopa) de água gelada

Ingredientes do recheio:

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de ricota esmigalhada
- 50g de parmesão ralado
- 150g de presunto picado
- 1 lata de creme de leite
- Sal, pimenta do reino e noz moscada ralada a gosto

Modo de preparo da massa:

1 - Misture a farinha com o ovo, o sal e a manteiga até obter uma farofa.
2 - Adicione a água aos poucos, misturando somente para ligar.
3 - Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30min.

Modo de preparo do recheio:

1 - Bata ligeiramente os ovos com um garfo e misture com a ricota, metade do parmesão, o presunto, o creme de leite, o sal, a pimenta e a noz moscada.
2 - Abra a massa com um rolo e forre uma forma com ela.
3 - Faça furos na massa com um garfo e leve ao forno preaquecido a 180º por 10min.
4 - Retire a massa do forno e despeje o recheio nela, polvilhe com o parmesão restante e volte ao forno por 35min ou até dourar.

TORTA DE MANDIOQUINHA

Ingredientes da massa:

- 500g de farinha de trigo
- 200g de manteiga
- 200g de iogurte natural
- 1 ovo
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 gema para pincelar

Ingredientes do recheio:

- 1kg de mandioquinha sem casca em rodelas aferventadas
- 400g de Catupiry
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 1 lata de creme de leite
- 200g de presunto picado

Modo de preparo da massa:

1 - Em uma tigela coloque os ingredientes da massa e misture até ficar homogêneo.
2 - Abra a massa com um rolo. Pegue metade da massa e forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível.

Modo de preparo do recheio:

1 - Misture todos os ingredientes do recheio e disponha sobre a massa na forma.
2 - Cubra com o restante da massa e pincele com a gema.
3 - Leve ao forno preaquecido a 200º por 40min ou até assar e dourar.

TORTA DE LIQUIDIFICADOR COM CARNE MOÍDA

Ingredientes da massa:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- ½ xícara (chá) de parmesão ralado
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 colher (chá) de sal
- 13 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes do recheio:

- 1 dente de alho
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 xícaras (chá) de carne moída crua
- 2 cebolas fatiadas
- 2 xícaras (chá) de tomates picados
- 1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 1 xícara (chá) de cheiro verde picado
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 200g de requeijão cremoso

Modo de preparo:

1 - No liquidificador, bata o leite com o óleo, os ovos, o parmesão, o caldo de galinha e o sal até ficar homogêneo.
2 - Acrescente a farinha aos poucos, e o fermento por último, batendo somente para incorporar. Reserve.

Modo de preparo do recheio:

1 - Refogue o alho picadinho no óleo.
2 - Adicione a carne moída e cozinhe até dourar. Junte a cebola e refogue por 2 minutos ou até ficar transparente.
3 - Desligue o fogo e misture o tomate, a azeitona, o cheiro verde e tempere com sal e pimenta do reino.
4 - Em uma forma untada e enfarinhada, despeje metade da massa. Coloque o recheio e distribua o requeijão por cima. Cubra com a outra metade da massa.
5 - Leve ao forno preaquecido a 200º por 40min ou até dourar.

TORTA DE QUEIJO E BRÓCOLIS

Ingredientes:

- 8 fatias de pão de forma sem casca
- 2 tomates picados
- 1 maço de brócolis cozido e picado grosseiramente
- 200g de requeijão cremoso
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 lata de creme de leite
- 2 cubos de caldos de legumes
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 xícara (chá) de parmesão ralado
- 2 ovos

Modo de preparo:

1 - Unte um refratário com margarina e forre com as fatias de pão.
2 - Cubra com os tomates e os brócolis. Reserve.
3 - No liquidificador, bata o requeijão, o leite, o creme de leite, o caldo de legumes, a farinha de trigo, a mostarda, o parmesão e os ovos até ficar homogêneo.
4 - Despeje essa massa sobre os brócolis e leve ao forno preaquecido a 200º por 30 minutos ou até gratinar.

TORTA DE BATATA, CHEDDAR E FRANGO

Ingredientes:

- 5 xícaras (chá) de batatas cozidas e amassadas
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 lata de creme de leite
- 3 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- 200g de requeijão cremoso
- 2 xícaras (chá) de queijo cheddar ralado grosso
- ½ xícara (chá) de salsinha picada
- 1 sachê de caldo em pó para aves (Sazón)
- Orégano para polvilhar

Modo de preparo:

1 - Misture a batata com o sal até ficar homogêneo.
2 - Com a massa de batata, forre o fundo e as laterais de um refratário untado.
3 - Em uma tigela, misture o creme de leite com o frango, o requeijão, metade do queijo, a salsinha e o tempero em pó.
4 - Despeje a mistura batida sobre a batata no refratário e espalhe o restante do queijo.
5 - Polvilhe com orégano e leve ao forno preaquecido a 200º por 40min.

TORTA DE FRANGO

Ingredientes da massa:

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 ½ xícara (chá) de maionese
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 ovos
- 1 gema para pincelar
- 1 colher (sopa) de óleo

Ingredientes do recheio:

- ¼ xícara (chá) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 tomates sem pele e sem sementes picados
- ½ xícara (chá) de ervilha fresca
- ½ xícara (chá) de cenoura picada
- 4 xícaras (chá) de peito de frango cozido e desfiado
- ½ xícara (chá) de cheiro verde picado
- 1 sachê de caldo em pó para aves (Sazón)
- 2 xícaras (chá) de Catupiry

Modo de preparo da massa:

1 - Em uma tigela, misture a farinha com a maionese, o sal e os ovos até ficar homogêneo.
2 - Embrulhe em um filme plástico e leve à geladeira por 30min.

Modo de preparo do recheio:

1 - Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes do recheio, menos o Catupiry. Refogue por 15min ou até cozinhar.
2 - Desligue o fogo e misture o Catupiry. Reserve.
3 - Divida a massa em duas partes, abra a massa com o rolo e forre o fundo e as laterais de uma forma.
4 - Espalhe o recheio, cubra com o restante da massa e pincele a gema misturada com o óleo.
5 - Leve ao forno preaquecido a 200º por 30min ou até dourar.

TORTA FOLHADA DE PALMITO

Ingredientes:

- 400g de massa folhada congelada
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 10 tomates sem sementes picados
- 400g de de palmito picado
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 xícara (chá) de salsinha picada
- 300g de requeijão cremoso
- 1 ½ xícara (chá) de mussarela ralada
- 1 gema para pincelar
- 1 colher (sopa) de água para pincelar

Modo de preparo:

1 - Descongele a massa conforme instruções da embalagem.
2 - Pegue metade da massa e forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível.
3 - Em uma frigideira refogue o alho e a cebola no azeite. Adicione o tomate, o palmito, o sal, a pimenta do reino e refogue até o tomate desmanchar.
4 - Desligue o fogo e misture a salsinha.
5 - Despeje na forma e espalhe o requeijão misturado com a mussarela.
6 - Cubra com o restante da massa e pincele com gema misturada com a água.
7 - Leve ao forno preaquecido a 200º por 40 min ou até dourar.

TORTA DE CARNE SECA

Ingredientes:

- 2 cubos de caldo de legumes
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 ovo
- 2 xícaras (chá) de abóbora japonesa cozida e espremida
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 xícaras (chá) de carne seca dessalgada, cozida e desfiada
- 200g de requeijão
- 1 xícara (chá) de cebolinha picada para polvilhar

Modo de preparo:

1 - No liquidificador, bata o caldo de legumes, o leite, o óleo, o ovo e a abóbora até ficar homogêneo.
2 - Adicione a farinha, o fermento e bata rapidamente só para incorporar.
3 - Despeje metade da massa em uma forma de aro removível, untada e enfarinhada.
4 - Espalhe a carne seca e o requeijão, polvilhe a cebolinha e cubra com a massa restante.
5 - Leve ao forno preaquecido a 200° por 30min ou até dourar.

TORTA PRÁTICA

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de maionese
- 1 pacote de pão de forma sem casca
- 200g de requeijão cremoso
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 400g de mussarela ralada
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

1 - Unte um refratário grande com a maionese e forre o fundo e as laterais com as fatias de pão.
2 - Espalhe o requeijão por cima, coloque o frango temperado com sal e pimenta do reino e a mussarela.
3 - No liquidificador, bata o milho com o creme de leite e despeje cuidadosamente sobre a torta.
4 - Leve ao forno preaquecido a 200º por 25min.

TORTA CREME DE ATUM

Ingredientes da massa:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de óleo
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal

Ingredientes do recheio:

- 2 latas de atum escorrido
- 1 tomate picado
- 1 cebola pequena fatiada
- 1 colher (chá) de orégano
- 200g de requeijão

Modo de preparo:

1 - No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo, a farinha de trigo, o fermento e o sal até ficar homogêneo.
2 - Despeje em uma forma de aro removível, untada e enfarinhada.
3 - Cubra a massa com o atum, o tomate, a cebola, o orégano e o requeijão a colheradas.
4 - Leve ao forno preaquecido a 200º por 30 min ou até assar.

QUICHE DE CAMARÃO E CATUPIRY

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 cebola média picada
- 400g de camarão miúdo limpo
- 2 tomates maduros picados
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Cheiro verde a gosto
- 1 disco de massa folhada de 30cm de diâmetro
- 1 lata de creme de leite
- ½ xícara (chá) de Catupiry
- 2 ovos

Modo de preparo:

1 - Refogue a cebola na margarina até murchar.
2 - Adicione o camarão e refogue por 3min.
3 - Retire do fogo, adicione o tomate, o sal, a pimenta do reino e o cheiro verde. Mexa bem e reserve até esfriar.
4 - Forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível de 20cm com a massa folhada. Faça furos com um garfo por toda a massa.
5 - Coloque uma folha de papel manteiga sobre a massa e por cima grãos de feijão para fazer peso.
6 - Leve ao forno preaquecido a 180º por 10 minutos, retire o feijão e deixe por mais 5min para dourar.
7 - No liquidificador, bata o creme de leite com o Catupiry, os ovos, o sal e a pimenta.
8 - Espalhe o refogado sobre a massa e cubra com o creme de leite batido.
9 - Retorne para o forno por 30min ou até o recheio firmar e dourar.

TORTA DE LOMBINHO DEFUMADO

Ingredientes:

- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de sal
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de lombinho defumado picado
- 200g de requeijão cremoso

Modo de preparo:

1 - No liquidificador bata o leite, os ovos, o sal, o óleo, a farinha e o fermento até ficar homogêneo.
2 - Despeje em uma forma untada e enfarinhada e espalhe o lombinho por cima.
3 - Distribua o requeijão a colheradas por cima, e com a ajuda de um garfo, faça movimentos circulares para misturar levemente.
4 - Leve para assar em forno preaquecido a 200º por 30min ou até dourar.

TORTA PORTUGUESA

Ingredientes da massa:

- 2 xícaras (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de azeite
- 2 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 50g de parmesão ralado
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de fermento em pó

Ingredientes do recheio:

- 1 xícara (chá) de presunto em cubinhos
- 1 xícara (chá) de mussarela em cubinhos
- 2 ovos cozidos e picados
- ½ xícara (chá) de azeitona preta picada
- ½ xícara (chá) de ervilhas
- 10 colheres (sopa) de Catupiry
- Parmesão para polvilhar

Modo de preparo da massa:

1 - No liquidificador, bata o leite com o azeite, os ovos, a farinha, o parmesão e o sal. Adicione o fermento e misture delicadamente com uma colher.
2 - Transfira para uma forma untada e enfarinhada. Reserve.

Modo de preparo do recheio:

1 - Misture os ingredientes do recheio, menos o Catupiry.
2 - Espalhe o recheio sobre a massa e distribua o Catupiry a colheradas.
3 - Polvilhe o parmesão ralado e leve ao forno preaquecido a 200º por 30min ou até que ao espetar um palito, ele saia limpo.

QUICHE DE ARROZ

Ingredientes da massa:

- 2 xícaras (chá) de arroz cozido
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (sopa) de leite
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Sal a gosto

Ingredientes do recheio:

- 400g de Catupiry
- 1 xícara (chá) de ricota
- 1 lata de creme de leite
- 1 ovo
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de provolone ralado para polvilhar

Modo de preparo da massa:

1 - Misture os ingredientes da massa até incorporar.
2 - Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível, aperte bem e reserve.

Modo de preparo do recheio:

1 - Na batedeira, bata o Catupiry com a ricota, o creme de leite e o ovo por 5min. Tempere com sal.
2 - Coloque o recheio sobre a massa e polvilhe o provolone por cima.
3 - Leve ao forno preaquecido a 200º por 30min ou até dourar.

TORTA DE MILHO

Ingredientes da massa:

- 100g de margarina
- 1 ovo
- 1 clara
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 gema para pincelar

Ingredientes do recheio:

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 2 latas de milho verde escorrido
- 1 colher (chá) de sal
- ½ colher (chá) de pimenta do reino
- ¼ xícara (chá) de salsinha picada
- 1 lata de creme de leite
- 200g de requeijão cremoso
- 1 gema

Modo de preparo da massa:

1 - Misture a margarina com o ovo, a clara e o sal.
2 - Adicione a farinha aos poucos e sove até soltar das mãos.
3 - Cubra com um pano e deixe descansar por 30min.

Modo de preparo do recheio:

1 - Aqueça o óleo e refogue a cebola, o alho, o milho, o sal, a pimenta e a salsinha por 5min.
2 - Desligue o fogo, adicione o creme de leite, o requeijão, a gema e mexa bem.
3 - Abra a massa com um rolo e forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível. *Reserve uma parte da massa para decorar.
4 - Espalhe o recheio, decore com tiras de massa e pincele com a gema.
5 - Leve ao forno preaquecido a 200º por 35 min ou até dourar.