



MasterCook

Tortas Doces & Salgadas

01

Grupo Unico PDF Acesse: @jornaiserevistas



DISCOVERY
PUBLICAÇÕES

Canal UP - O Jornaleiro



**Cadê o Jornaleiro, gente?!
Acesse nosso Canal no Telegram:**

@jornaiserevistas



MasterCook

Avenida Mandaqui, 268 - Limão
CEP: 02550-000 - São Paulo - SP
www.discoverypublicacoes.com.br



Diretores

Robson Oliveira
Nilson Festa

Administração Geral

Andreza de Oliveira Pereira
andreza@discoverypublicacoes.com.br

Assistente Administrativo

Cinthya M. Pincelli

Diagramação

Mirella Class

Grupo Unico PDF Acesse: [@jornaiserevistas](https://twitter.com/jornaiserevistas)

Atendimento ao Cliente

atendimento@discoverypublicacoes.com.br
(011) 2977-5878

Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução total ou parcial deste trabalho, seja por meio eletrônico ou impresso, inclusive fotocópias sem prévia autorização e consentimento da editora.



Sumário

Torta de palmito	4
Torta de frango	6
com alecrim	6
Torta de ricota com tomate seco	8
Torta de queijo	10
Torta de calabresa com ricota.....	12
Torta de frango com catupiry	14
Torta de legumes ao curry	16
Torta de limão	18
Torta de maçã	20
Torta de grãos	22
Torta de abacaxi	24
Torta de chocolate	26
Torta rápida de morango	28
Torta trufada de chocolate	30
Cheese cake	32

Grupo Unico PDF Acesse: @jornaiserevistas



MasterCook

Tortas Doces & Salgadas

Grupo Unico PDF Acesse: @jornaiserevistas





Grupo Unico PDF Acesse: @jornaiserevistas

Torta de palmito

Ingredientes

Massa

- 50 g de queijo ralado
- 2 ovos
- 3 xícaras (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de fermento

Recheio

- 30 g de queijo ralado para a cobertura
- 100 g de azeitonas
- 1 vidro de palmito
- ½ maço de salsinha
- 1 cebola picada
- Noz-moscada a gosto
- Sal a gosto



Modo de preparo - Recheio



1 Em uma panela com um pouco de óleo e aquecida, coloque a cebola, o palmito e as azeitonas. Misture.



2 Em seguida, rale a noz-moscada, refogando mais um pouco.



3 Por último, adicione a salsinha e misture bem. Desligue o fogo e reserve.

Modo de preparo - Massa



1 No liquidificador, bata os ovos, o leite e o óleo, bata até formar uma mistura homogênea.



2 Em seguida, acrescente a farinha, o queijo ralado, o fermento e o sal. Deixe bater bem.



3 Em uma fôrma untada, despeje metade da massa e espalhe o recheio por cima.



4 Despeje o restante da massa.



5 Polvilhe queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos. Sirva ainda quente.



Torta de frango com alecrim

Ingredientes

Massa

- 30 g de queijo ralado para a cobertura
- 100 g de azeitonas
- 1 vidro de palmito
- ½ maço de salsinha
- 1 cebola picada
- Noz-moscada a gosto
- Sal a gosto

Recheio

- 1 peito de frango desos-

sado e picado

- 2 tomates
- 1 galho de alecrim fresco
- 1 cebola média
- 1 pimentão
- 1 lata de milho verde
- 2 colheres (sopa) de gergelim para a cobertura



Modo de preparo - Recheio



1 Em um panela untada com óleo e aquecida, refogue o frango picado em pedaços bem pequenos e já salgado e a cebola.



2 Em seguida, acrescente os tomates picados e misture bem.



3 Coloque as folhas de alecrim, os pimentões e o milho verde, refogando mais um pouco. Reserve.

Modo de preparo - Massa

Grupo Unico PDF Acesse: @jornaiserevistas

7



1 No liquidificador, coloque o óleo, o leite e os ovos, deixando bater até obter uma mistura homogênea.



2 Na sequência, acrescente a farinha de trigo, o amido de milho e o sal, batendo até formar uma massa lisa.



3 Unte uma assadeira e despeje metade da massa.



4 Em seguida, espalhe o recheio por cima.



5 Despeje o restante da massa.



6 Polvilhe gergelim e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos. Sirva ainda quente.



Torta de ricota com tomate seco

Ingredientes

Massa

- 500 g farinha de rosca
- 200 g de manteiga
- 1 ovo
- ½ xícara (chá) de leite gelado
- Sal a gosto

Recheio

- 50 ml de azeite

- 100 ml de leite
- 200 g de tomate seco picado em tiras
- ½ kg de ricota
- 3 galhos de manjericão (folhas)
- 1 ovo
- 1 pote de requeijão
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto



Modo de preparo - Recheio



1 Em uma tigela, coloque a farinha de rosca e a manteiga. Na sequência, adicione o ovo, o leite gelado e o sal.



2 Com as mãos, amasse até criar uma massa uniforme. Deixe descansar por cerca de uma hora.

Modo de preparo - Massa



1 Esfarele toda a ricota com as mãos.



2 Acrescente o óleo de azeite e amasse bem até formar uma farofa.



3 Em seguida, coloque as folhas de manjeriço, a pimenta e o sal. Leve à geladeira.



4 No liquidificador, bata 100 ml de leite, um ovo e o requeijão até o creme ficar homogêneo.



5 Em uma assadeira untada, cubra todo o fundo e as laterais com a massa. Disponha o recheio de ricota.



6 Cubra o recheio com o creme batido no liquidificador.



7 Decore com tomates secos em tiras e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos. Depois de pronta, desenforme.



10

Grupo Unico PDF Acesse: @jornaiserevistas

Torta de queijo

Ingredientes

Massa

- 400 g farinha de rosca
- 200 g de manteiga
- 1 ovo
- ½ xícara (chá) de leite gelado
- Sal a gosto

Recheio

- 50 g de queijo ralado
- 100 g de mussarela ralada
- 30 g de queijo ralado para a cobertura
- 1 pote de requeijão
- 3 gemas batidas



Modo de preparo - Massa



1 Em uma tigela, coloque a farinha de rosca e a manteiga. Na sequência, adicione o ovo, o leite gelado e o sal.



2 Com as mãos, amasse até criar uma massa uniforme. Deixe descansar por cerca de uma hora.

Modo de preparo - Recheio



1 Em uma tigela, coloque o requeijão, os ovos batidos, o queijo ralado e a mussarela ralada.



2 Misture bem até formar um creme homogêneo.



3 Em uma fôrma untada, cubra o fundo e as laterais com a massa, deixando bem firme.



4 Despeje o recheio, espalhando uniformemente.



5 Na sequência, polvilhe queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos. Depois de pronta, desenforme.





12

Grupo Unico PDI Acesse: @jornaiserevistas

Torta de calabresa com ricota

Ingredientes

Massa

- 100 ml de óleo
- 100 ml de leite
- 50 g de queijo ralado
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento
- 2 ovos
- Sal a gosto

Recheio

- 200 g de ricota
- 1 cebola
- 1 linguiça calabresa
- Azeite, sal e limão para temperar a ricota
- Orégano para a cobertura



Modo de preparo - Recheio



1 Em uma tigela, esfarele bem a ricota e acrescente o azeite e o limão, formando uma farofa. Reserve.



2 Em uma panela aquecida com um pouco de óleo refogue a calabresa ralada e a cebola picada.



3 Misture a farofa de ricota já temperada e reserve.

Modo de preparo - Massa



1 No liquidificador, bata o óleo, o leite e os ovos.



2 Acrescente a farinha de trigo e o queijo ralado.



3 Em seguida, adicione o fermento e o sal, deixando bater até formar uma massa lisa.



4 Em uma fôrma untada, despeje metade da massa.



5 Espalhe o recheio sobre a massa.



6 Cubra com o restante da massa.



7 Salpique orégano por cima. Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos.





14

Grupo Unico PDF Acesso: @jornaiserevistas

Torta de frango com catupiry

Ingredientes

Massa

- 400 g farinha de rosca
- 200 g de manteiga
- 1 ovo
- ½ xícara (chá) de leite gelado
- Sal a gosto

Recheio

- 100 ml de molho de

tomate

- 100 g de azeitonas
- 200 g de catupiry
- 1 peito de frango desossado e picado
- 1 cebola
- 1 cubo de caldo de galinha
- Pimenta e sal a gosto



Modo de preparo - Massa



1 Em uma tigela, coloque a farinha de rosca e a manteiga. Na sequência, adicione o ovo, o leite gelado e o sal.



2 Com as mãos, amasse até criar uma massa uniforme. Deixe descansar por cerca de uma hora.

Modo de preparo - Recheio



1 Em uma panela com um pouco de óleo e aquecida, coloque a cebola picada e o frango, refogando.



2 Adicione o molho de tomate, o caldo de galinha, a pimenta e deixe apurar.



3 Forre o fundo e as laterais de uma fôrma untada com a massa, prensando bem.



4 Preencha com o recheio de frango.



5 Por cima, espalhe uma boa camada de catupiry e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos. Depois de pronta, desenforme.





16

Grupo Unico PDF Acesse: @jornaiserevistas

Torta de legumes ao curry

Ingredientes

Massa

- 100 ml de óleo
- 200 ml de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 2 ovos
- 2 colheres (chá) de fermento
- Sal a gosto

Recheio

- 1 batata ralada grossa
- ½ couve-flor picada em pedaços bem pequenos
- 1 cenoura ralada
- 2 colheres (sopa) de curry
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (chá) de sal
- ½ xícara (chá) de amendoim para a cobertura



Modo de preparo - Recheio



1 Derreta a manteiga em uma panela e misture o curry e o sal.



2 Em seguida, adicione a batata ralada, a cenoura ralada e a couve-flor.



3 Acrescente o sal e mexa tudo. Desligue o fogo e reserve.

Modo de preparo - Massa



1 No liquidificador, bata o óleo, o leite e os ovos.



2 Acrescente a farinha de trigo e o amido de milho.



3 Em seguida, ainda batendo, coloque o fermento e o sal, até formar uma massa homogênea.



4 Em uma assadeira untada, despeje metade da massa.



5 Coloque o recheio de legumes, espalhando.



6 Despeje o restante da massa por cima.



7 Coloque amendoim em cima da massa para enfeitar e dar mais sabor. Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos. Após assada, se preferir, desenforme a torta.





Torta de limão

Ingredientes

Massa

- 200 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de biscoito maisena triturado
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Noz moscada a gosto

Recheio

- 2 latas de leite condensado
- Suco de 3 limões
- Raspas de 2 limões



Modo de preparo - Massa



1 Triture os biscoitos no processador ou com as mãos até obter uma farinha.



2 Coloque a farinha obtida em uma tigela e acrescente a manteiga.



3 Acrescente o amido de milho e o açúcar.



4 Rale a noz-moscada e amasse bem. Deixe a massa descansar por uma hora.

Modo de preparo - Recheio



1 Em uma panela, coloque o leite condensado e o suco dos limões. Deixe cozinhar, sempre mexendo, até desprender do fundo da panela.



2 Acrescente as raspas dos limões e misture bem.



3 Em uma fôrma untada, ajeite a massa no fundo e nas laterais, pressionando bem.



4 Espalhe o recheio até preencher todo o espaço. Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos.



5 Cubra a torta com raspas de limão, desenforme e leve à geladeira. Sirva gelada.



Torta de maçã

Ingredientes

Massa

- 300 g de bolacha maisena
- 150 g de manteiga
- 30 g de açúcar
- de leite gelado
- 1 clara de ovo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sobremesa) de canela

Recheio

- 8 maçãs
- 1 copo (americano)



Modo de preparo - Massa



1 Triture os biscoitos no processador ou com as mãos até obter uma farinha.



2 Coloque a farinha em uma tigela e acrescente açúcar.



3 Em seguida, coloque a manteiga e vá amassando até obter uma massa homogênea.



4 Em uma fôrma untada, cubra o fundo e as laterais com a massa. Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 10 minutos. Reserve.

Modo de preparo - Recheio



1 No liquidificador, bata duas maçãs picadas e o leite gelado.



2 Acrescente a clara de ovo e bata até formar um suco cremoso. Reserve.



3 Em uma panela, coloque o açúcar e deixe derreter para formar uma calda.



4 Adicione as maçãs restantes picadas em pequenos cubos e a canela. Deixe cozinhar por cerca de 15 minutos.



5 Na sequência, acrescente o suco de maçã e misture bem, deixando apurar por mais 10 minutos.



6 Na massa já assada, despeje o creme e leve à geladeira por 12 horas. Desenforme e sirva gelada.



Torta de grãos

Ingredientes

Massa

- 200 g de margarina com sal
- 130 g de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 clara de ovo gelada
- Raspas de 1 limão
- 50 g de damascos secos picados
- 1 ricota fresca
- 4 ovos
- Raspas de 1 limão
- Noz-moscada a gosto
- Pimenta síria a gosto

Recheio

- 250 g de trigo em grãos
- 300 g de açúcar



Modo de preparo - Massa



1 Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, a clara gelada e a margarina, misturando bem.



2 Acrescente o açúcar e as raspas de limão. Misture tudo até obter uma massa homogênea.



3 Deixe descansar por uma hora.

Modo de preparo - Recheio



1 Cozinhe os grãos em panela de pressão por cerca de 35 minutos. Coe a água e deixe esfriar. Reserve.



2 Em seguida, esfarele a ricota. Reserve. Agora bata as claras em neve e reserve.



3 Em uma tigela, misture os grãos frios e a ricota.



4 Acrescente as gemas, o açúcar e os damascos picados em pedaços bem pequenos, misturando bem.



5 Adicione as raspas de limão, a noz-moscada e a pimenta síria. Misture tudo novamente.



6 Por último, coloque as claras em neve e mexa cuidadosamente.



7 Cubra com a massa o fundo e as laterais de uma fôrma untada, pressionando bem. Reserve um pouco da massa para a decoração.



8 Despeje o recheio e espalhe.



9 Por último, estenda um pouco da massa e corte em tiras. Disponha-as em cima do recheio, formando um xadrez. Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 25 minutos. Desenforme, se preferir.

Ingredientes

- 300 de bolacha maisena
- 150 g de manteiga
- 20 g de açúcar

- 2 gemas batidas
- 1 colher (chá) de essência de abacaxi
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite



Modo de preparo - Massa



1 Triture os biscoitos no processador ou com as mãos até obter uma farinha.



2 Coloque a farinha em uma tigela e acrescente açúcar.



3 Em seguida, coloque a manteiga e vá amassando até obter uma massa homogênea.



4 Em uma fôrma untada, cubra o fundo e as laterais com a massa. Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 10 minutos. Reserve.

Modo de preparo - Recheio



1 No liquidificador, bata as gemas até ficarem bem clarinhas.



2 Em uma panela, coloque as gemas batidas, acrescente a maisena e a essência de abacaxi, misturando bem.



3 Adicione o leite condensado, o leite e leve ao fogo baixo, mexendo sempre e tomando o cuidado para não grudar no fundo.



4 Depois de assada a massa, despeje o recheio, espalhando bem. Leve à geladeira.



5 Após o creme ficar firme, coloque rodela ou pedaços em cubo de abacaxi sobre o creme.



6 Polvilhe com raspas de limão. Salpique a farofa de nozes e desenforme a torta. Sirva gelada.



Torta de chocolate

Ingredientes

Massa

- 200 g de bolacha maisena
- 100 g de margarina com sal

Cobertura

- 250 g de chantilly industrial para a cobertura (para preparar o chantilly, siga as instruções do fornecedor)

Recheio

- 1 lata de leite condensado

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite comum
- 2 colheres (sobremesa) de amido de milho
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 gemas coadas em peneira
- 50 ml de cachaça



Modo de preparo - Massa



1 Triture os biscoitos no processador ou com as mãos até obter uma farinha.



2 Coloque a farinha obtida dos biscoitos em uma tigela e acrescente a manteiga.



3 Com as mãos, vá amassando até obter uma massa homogênea.



4 Em uma fôrma untada, cubra o fundo e as laterais com a massa. Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 10 minutos. Reserve.

Modo de preparo - Recheio

27



1 Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite e o amido de milho, misturando bem.



2 Acrescente o chocolate em pó. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até obter um creme.



3 Adicione as gemas coadas e continue mexendo. Deixe esfriar e adicione a cachaça e o creme de leite. Misture.



4 Despeje o creme na massa já assada, preenchendo todo o fundo. Leve à geladeira por cerca de 3 horas.



5 Após esse período, desenforme a torta.



6 Cubra com o chantilly industrial. Sirva gelado.



Torta rápida de morango

Ingredientes

Massa

- 200 g de bolacha maisena
- 100 g de manteiga
- Recheio
- 1 lata de leite condensado
- ½ lata de leite (usar a lata

de leite condensado como medida)

- 1 gema de ovo coada e batida
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 bandeja de morangos frescos



Modo de preparo - Massa



1 Triture os biscoitos no processador ou com as mãos até obter uma farinha.



2 Coloque a farinha obtida dos biscoitos em uma tigela e acrescente a manteiga.



3 Com as mãos, vá amassando até obter uma massa homogênea.



4 Em uma fôrma untada, cubra o fundo e as laterais com a massa. Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 10 minutos. Reserve.

Modo de preparo - Recheio



1. Em uma panela, coloque o leite condensado e o leite. Misture bem.



2. Acrescente a gema de ovo e a essência de baunilha. Leve ao fogo médio até obter um creme firme.



3. Espalhe o creme na massa já assada, cobrindo todo o fundo e desenforme.



4. Cubra todo o recheio com morangos frescos. Sirva gelada.





Torta trufada de chocolate

Ingredientes

Massa

- 200 g de bolacha maisena
- 100 g de manteiga
- 30 g de chocolate em pó

Recheio

- 100 ml de creme de leite
- 200 g de chocolate em barra
- 30 g de chocolate em pó para a cobertura



Modo de preparo - Massa



1 Triture os biscoitos no processador, no liquidificador ou com as mãos até obter uma farinha.



2 Coloque essa farinha em uma tigela e acrescente a manteiga.



3 Adicione o chocolate em pó e misture.



4 Acrescente o açúcar e vá amassando até obter uma massa homogênea.



5 Em uma fôrma untada, cubra o fundo e as laterais com a massa. Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 10 minutos. Reserve.

Grupo Unico PDF Acesse: @jornaiserevistas

31

Modo de preparo - Recheio



1 No micro-ondas ou em banho-maria, derreta o chocolate.



2 Em seguida, acrescente o creme de leite e misture bem.



3 Coloque o creme na massa já assada, espalhando bem e preenchendo todo o fundo.



4 Por cima, polvilhe o chocolate em pó. E deixe esfriar por cerca de três horas antes de desenformar. Sirva gelado.





Cheese cake

Ingredientes

Massa

- 200 g de bolacha maisena
- 100 g de manteiga

Recheio

- 200 g de geleia de frutas

vermelhas para a cobertura

- 2 potes de cream cheese
- 1 lata de leite condensado
- Raspas de 1 limão



Modo de preparo - Massa



1 Triture os biscoitos no processador ou com as mãos até obter uma farinha.



2 Coloque a farinha obtida em uma tigela e acrescente a manteiga.



3 Com as mãos, vá amassando até obter uma massa homogênea.



4 Em uma fôrma untada, cubra o fundo e as laterais com a massa. Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 10 minutos. Reserve.

Grupo Unico PDF Acesse: @jornaiserevistas

33

Modo de preparo - Recheio



1 Em uma tigela, coloque o cream cheese.



2 Em seguida, adicione o creme de leite.



3 Acrescente as raspas de limão e misture. Leve à geladeira por cerca de três hora.



4 Despeje o creme na torta já assada e espalhe.



5 Desenforme e espalhe a geleia de frutas vermelhas em cima do recheio. Sirva gelado.

Torta de Frango com Catupiry



Ingredientes

34

2 caixinhas de queijo, tipo catupiry
1 colher (sopa) de salsa e cebolinha
2 peitos de frango, cozidos e desfiados
100 g de queijo parmesão ralado
200 g de batata palha
1 lata de creme de leite
1 pitada de noz-moscada
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
4 ovos
Azeite e óleo para refogar
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o azeite e o óleo e refogue a cebola e o alho. Em seguida, coloque a salsa, a cebolinha,

o frango, o sal e a pimenta do reino.

Refogue bem, retire do fogo e deixar esfriar. Untar uma fôrma refratária. Em seguida, estenda, no fundo fôrma, o queijo tipo catupiry. Sobre o queijo, espalhe bem o frango refogado. Coloque então, uma nova camada de catupiry e reserve. Em uma tigela, bata os ovos, acrescente a lata de creme de leite com o soro e a noz-moscada. Misture bem e despeje sobre a última camada de queijo catupiry colocada na fôrma. Em seguida, polvilhe com o queijo parmesão. Leve ao forno médio por 20 minutos. Ao retirar do forno, coloque por cima a batata-palha. Sirva com arroz branco e salada verde de endívias.

Torta de frango com alecrim e requeijão



Ingredientes

Massa

1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
1/3 xícara (chá) de água, morna
½ xícara (chá) de açúcar
1 colher (chá) de fermento biológico
3 colheres (sopa) de manteiga
½ colher (chá) de sal
1 ovo batido, para pincelar
Margarina para untar
1 ovo

Recheio

2 colheres (sopa) de alecrim fresco, picado
2 colheres (sopa) de manteiga
800 g de peito de frango cortado em cubos
2 copos de requeijão
2 cebolas picadas
Sal a gosto

Modo de preparo

Massa

Misture os ingredientes da massa até ficar homogêneo. Leve a massa à geladeira, e deixe descansar por 20 minutos.

Recheio

Em uma panela, frite na manteiga, o frango e a cebola até dourar. Em seguida, acrescente o sal, o requeijão e o alecrim. Misture bem e desligue o fogo. Reserve.

Montagem

Abra a massa e, com 2/3 dela, forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível e untada. Recheie a torta e cubra com a massa restante. Pincele com o ovo e leve ao forno médio, pré aquecido, por 40 minutos.

Torta de frango com ervilha



Ingredientes

Modo de preparo

36

Massa

5 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de óleo de soja
3 xícaras (chá) de leite
3 colheres (sopa) de queijo ralado
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
50 g de fermento biológico fresco
3 ovos

Recheio

½ xícara (chá) de azeitonas pretas, picadas
2 peitos de frango desossados, cozidos e desfiados
1 lata de molho de tomate
1 copo de requeijão
1 lata de ervilhas

Massa

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, exceto a farinha. Em seguida, coloque a mistura batida em uma tigela e acrescente a farinha de trigo. Mexa bem para não empelotar. (a massa fica mole). Reserve.

Recheio

Misture todos os ingredientes do recheio. Reserve.

Montagem

Unte, com óleo, uma fôrma desmontável grande e polvilhe com farinha de trigo. Em seguida, coloque a maior parte da massa. Por cima, coloque o recheio e espalhe o restante da massa (não tem problema se não cobrir todo o recheio, pois o recheio desce um pouco. É por isso que se deve colocar mais massa antes). Leve ao forno médio, pré-aquecido, para assar. Desenforme, quando esfriar.

Torta de frango com manga



Ingredientes

Massa

4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 ½ xícaras (chá) de manteiga
3 colheres (sopa) de água, gelada
2 colheres (chá) de sal
1 ovo batido, para pincelar
Margarina, para untar
2 ovos grandes

Recheio

1 colher (sopa) de vinho branco seco
1 colher (sopa) de coentro, picado
2 colheres (sopa) de manteiga
650 g de frango defumado, desfiado
3 mangas médias picadas
1 cebola picada
Sal a gosto

Modo de preparo

Massa

Misture os ingredientes da massa até que se obtenha uma mistura homogênea. Em seguida, leve à geladeira por 30 minutos.

Recheio

Em uma panela, refogue o frango na manteiga por 10 minutos. Em seguida, adicione a cebola, a manga, o vinho, o coentro e o sal. Refogue por mais 3 minutos. Reserve.

Montagem

Abra a massa com um rolo e, com parte dela, forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível, untada. Coloque o recheio, cubra e decore com o restante da massa. Pincele com o ovo e leve ao forno médio, pré aquecido, por 35 minutos.

Torta de frango com purê de batatas e aveia



38

Ingredientes

2 colheres (sopa) de queijo ralado
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de salsinha
1 xícara (chá) de aveia em flocos
1 xícara (chá) de ervilhas
1 peito de frango desossado,
cozido e desfiado
500 g de purê de batatas
2 ovos cozidos e picados
Sal a gosto

Modo de preparo

Forre o fundo de um refratário com o purê de batatas. Em seguida, espalhe, por cima do purê, o frango, as ervilhas e os ovos cozidos. Reserve. Em uma tigela, misture a aveia, o sal, a manteiga, a salsinha e o queijo ralado. Cubra a torta com uma mistura de aveia e leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos.

Torta de frango com purê de batata



Ingredientes

1 peito de frango, desossado,
cozido e desfiado
1 copo de requeijão
Temperos a gosto
3 batatas, cozidas
Batata tipo chips a gosto
Molho de tomate a gosto
Queijo ralado a gosto

Modo de preparo

Em uma panela, prepare um purê bem macio com as batatas. Reserve. À parte, refogue o frango com os temperos e um pouco de molho de tomate. Não deixe ficar muito úmido. Em um refratário, monte camadas na seguinte ordem: purê, refogado de frango, milho verde, requeijão, queijo ralado. Leve ao forno por aproximadamente 15 minutos ou até derreter o requeijão. Retire do forno e cubra com as batatas tipo Chips.

Torta de frango com queijo



40

Ingredientes

Massa

6 colheres (sopa) de queijo
parmesão ralado
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (chá) de sal
2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de maionese
1 xícara (chá) de leite
Óleo, para untar
3 ovos

Recheio

2 xícaras (chá) de frango, cozido e
desfiado
1 tomate, sem pele, sem sementes e
picado
200 g de mussarela, ralada
1 cebola média, picada

Cheiro-verde a gosto
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Massa

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

Recheio

Em uma tigela, misture todos os
ingredientes. Reserve.

Montagem

Despeje a metade da massa em uma
assadeira untada com óleo. Em seguida,
distribua o recheio por igual. Cubra com
a massa restante e leve para assar por
cerca de 30 minutos ou até dourar. Sirva,
acompanhada com requeijão cremoso.

Torta de frango diferente



Ingredientes

600 g de peito de frango,
cortado em tiras finas
3 colheres (sopa) de maionese
3 ovos
1 lata de creme de leite, com soro
1 lata de milho verde, escorrido
100 g de mussarela, picada
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o frango com a maionese e tempere com o sal e a pimenta do reino. Coloque tudo em um refratário e reserve. À parte, em outra tigela, bata os ovos. Em seguida, acrescente o creme de leite, o milho e a mussarela. Misture bem e coloque por cima do frango reservado. Leve para assar em forno médio (180° graus), por aproximadamente 1 hora ou até ficar dourado.

Torta de frango gelada



42

Ingredientes

2 peitos de frango, cozidos e desfiados
2 cenouras grandes, raladas
1 lata de creme de leite
1 vidro pequeno de maionese
(tanto para o recheio como para a cobertura)
2 latas de milho, escorridos
Sal, pimenta do reino e cheiro verde a gosto
Batata palha a gosto (tanto para a cobertura como para o recheio)
2 pacotes de pão de fôrma de leite
Leite, o quanto baste (para molhar os pães)

Modo de preparo

Em uma panela, coloque os peitos de frango, acrescente as cenouras, o creme de leite, algumas colheres de maionese, o milho, o sal, a pimenta do reino, a batata palha e o cheiro verde. Misture bem, até todos os ingredientes ficarem bem encorpados. Se achar que está muito seco, coloque mais um pouco da maionese. Reserve. Retire as bordas dos pães, passe-os no leite e acomode-os em uma fôrma. Coloque o recheio de frango por cima e cubra com uma outra camada de pães, também molhados no leite. Em seguida, passe maionese por cima e jogue batatas palha. Leve à geladeira por mais ou menos 1 hora. Dicas: Não molhe muito os pães no leite.

Torta de frango na massa folhada



Ingredientes

Massa

2 embalagens de
massa folhada

Recheio

½ kg de frango, cortado em
pequenos pedaços
300 g de abacaxi, cortado
em pequenos pedaços
3 dentes de alho, fatiado
100 g de cogumelos
1 lata de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de amido de milho,
dissolvido no leite

Modo de preparo

Massa

Prepare a massa folhada, conforme as instruções da embalagem. Em seguida, forre uma fôrma refratária com a massa, reservando um pouco para a decoração da torta. Reserve.

Recheio

Em uma panela, coloque todos os ingredientes do recheio, leve ao fogo e deixe cozinhar, mexendo, de vez em quando, até que o frango esteja macio. Reserve.

Montagem

Coloque o recheio sobre a massa já disposta na fôrma. Em seguida, cubra com tiras feitas da massa reservada para a decoração. Leve ao forno quente, até dourar a massa.

Torta de frango com biscoito água e sal



44

Ingredientes

2 peitos de frango grandes
1 lata de creme de leite
½ xícara (chá) de amido de milho
1 vidro pequeno de maionese
½ kg biscoito tipo água e sal
1 colher (sopa) de queijo
parmesão ralado
Sal, pimenta do reino, pimenta
malagueta,
alho, cheiro verde e
massa de tomate a gosto

Modo de preparo

Limpe e tempere o frango. Em seguida, cozinhe-o em uma panela e reserve o caldo. Desfie o frango e também deixe-o reservado. Em uma panela, coloque a

metade do caldo do frango reservado. Em seguida, acrescente o frango desfiado, 1 colher massa de tomate, o amido de milho e leve ao fogo para engrossar. Acrescente metade da lata de creme de leite e cheiro verde, mexa bem e desligue o fogo. Forre um refratário com uma camada de biscoito e molhe-os com um pouco da metade do caldo do frango reservado. Coloque por cima uma camada do recheio de frango e repita esta operação até que os ingredientes acabem. A última camada deve ser de biscoitos molhados no caldo de frango. Reserve. Em uma tigela, misture o restante do creme de leite, a maionese e o queijo ralado. Passe esta mistura sobre a torta, como se fosse uma cobertura. Salpique queijo ralado e decore a seu gosto.

Torta de frango com catupiry, requeijão e mussarela



Ingredientes

Massa

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

Recheio

1 peito de frango cozido e desfiado
1 copo de requeijão
1 xícara (chá) de azeitonas pretas, picadas
150 g de mussarela, cortado em tiras
150 g de presunto cortado em tiras
1 lata de milho verde
1 bisnaga de catupiry
Alho e a cebola a gosto, picados

Modo de preparo

Massa

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador. Reserve.

Recheio

Em uma panela, doure o frango no alho e na cebola. Em seguida, misture todos os outros ingredientes (menos o catupiry). Mexa, em fogo baixo, até que fique como um creme. Reserve.

Montagem

Unte uma fôrma refratária com manteiga, polvilhe com farinha de rosca e coloque metade da massa. Em seguida, recheie com o creme de frango. Cubra o creme de frango com o catupiry. Por fim, coloque a outra metade da massa e leve ao forno médio, pré aquecido, até que quando furada com o garfo esteja assada.

Torta de frango com palmito



Ingredientes

Massa

9 colheres (sopa) de refrigerante de guaraná

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
150 g de margarina

Recheio

2 colheres (sopa) de óleo de soja
500 g de peito de frango, desossado, cozido e desfiado

2 tomates, sem pele,

sem sementes e picados

½ vidro de palmito, picado

10 azeitonas verdes, picadas

1 lata de creme de leite

1 dente de alho, amassado

½ lata de ervilhas

1 cebola, picada

Sal e pimenta do reino branca a gosto

Modo de preparo

Massa

Em uma tigela, junte a farinha de trigo, a

margarina e o refrigerante. Amasse até desgrudar dos dedos. Em seguida, deixe descansar.

Recheio

Aqueça uma panela com o óleo. Em seguida, junte a cebola, o alho e os tomates. Refogue até os tomates ficarem macios. Adicione o frango, a ervilha, o palmito, as azeitonas e refogue por 5 minutos. Por fim, junte o creme de leite e deixe no fogo por mais 3 minutos. Reserve.

Montagem

Divida a massa em duas partes iguais. Em seguida, abra uma das partes. Unte um refratário com margarina, polvilhe com farinha de trigo e forre com a parte da massa aberta. Coloque o recheio sobre a massa no refratário. Abra a outra parte da massa e cubra a torta. Pincele com a gema de ovo e leve ao forno, pré-aquecido a 230°C, por 30 minutos.

Torta de frango com milho verde e linguiça



Ingredientes

Massa

4 e ½ xícaras (chá) de água fervente
2 xícaras (chá) de fubá
2 colheres (sopa) de margarina
2 cubos de caldo de galinha concentrado
2 ovos

Recheio

¼ xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
2 colheres (sopa) de óleo
1 colher (chá) de sal
500 g de peito de frango
150 g de linguiça de frango
2 dentes de alho amassados
1 lata de milho verde
4 tomates, picados

Cobertura

1 xícara (chá) de queijo prato ralado
1 colher (sopa) de páprica

Modo de preparo

Massa

Em um recipiente refratário e alto, coloque a água fervente com os caldos e dissolva bem. Em seguida, adicione o fubá e a margarina e vá mexendo até os ingredientes ficarem bem misturados. Leve ao forno por 2 a 5 minutos em temperatura alta para cozinhar. Por fim, bata os ovos e acrescente à massa. Reserve.

Recheio

Em outro recipiente (próprio para microondas), coloque o óleo, o alho e leve ao forno microondas por 1 a 2 minutos, em temperatura alta, para refogar o alho. Em seguida, junte o peito de frango, mexa bem e volte ao forno microondas por mais 5 minutos, em temperatura alta. Mexa novamente e acrescente os demais ingredientes do recheio. Volte ao forno microondas por 5 a 8 minutos, em temperatura alta. Reserve.

Montagem

Em um recipiente retangular, coloque a metade da massa. Em seguida, coloque o recheio e cubra com a massa restante. Polvilhe com queijo ralado e páprica e leve ao forno por 5 a 10 minutos, ou até o queijo derreter.

Torta de frango com milho verde



Ingredientes

Massa

2 colheres (sopa) de margarina

½ lata de creme de leite

5 batatas, cozidas

Sal a gosto

Recheio

3 colheres (sopa) de catchup

2 colheres (sopa) de conhaque

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de molho de tomate

3 peitos de frango desossados,
cozidos e desfiados

½ lata de creme de leite

1 lata de milho verde

1 cebola ralada

1 gema de ovo

Sal a gosto

Modo de preparo

Massa

Em uma panela grande, prepare um purê com todos os ingredientes da massa

(menos o creme de leite). Em seguida, acrescente o creme de leite, misture bem e reserve.

Recheio

Em outra panela, junte a margarina e a cebola ralada e refogue até a cebola ficar transparente. Em seguida, adicione o frango picado e refogue até que esteja branquinho. Junte o milho e refogue por mais 3 minutos. Acrescente então, o molho de tomate, o catchup, o conhaque e deixe cozinhar por 10 minutos. Se necessário, pingue água. Prove e adicione o sal. À parte, em uma tigela, dissolva a farinha de trigo na água e junte, em seguida, ao molho. Mexa até engrossar. Por último, acrescente o creme de leite. Reserve.

Montagem

Em um refratário untado, coloque metade do purê, o molho e o restante do purê. Pincele a gema batida sobre a camada superior e leve ao forno para que dê uma douradinha no purê.



MasterCook

Tortas Doces & Salgadas

A coleção Livro de Receitas – MasterCook foi elaborada para você que aprecia deliciosos sabores. Com as melhores receitas selecionadas, trazemos ilustrações e passo a passo de cada prato para seu paladar degustar o verdadeiro sabor Gourmet.

Aprenda em detalhes, a preparar massas e recheios das mais variadas, desde as exclusivas tortas de ricota com tomate seco, torta de legumes ao curry à irresistível torta trufada de chocolate.