

Tortas de Liquidificador

Apostila



INFORMAÇÕES IMPORTANTES.....	01
TORTA COM TOMATE SECO.....	02
TORTA CREME DE MILHO.....	03
CHEESECAKE SALGADO.....	04
TORTA DE ABOBRINHA ITALIANA.....	05
TORTA DE ERVAS.....	06
TORTA CALIFÓRNIA.....	07
TORTA DE ATUM COM MUSSARELA.....	08
TORTA DO PORTO.....	09
TORTA DE FRANGO COM MANGA.....	10
TORTA URUGUAIA.....	11
TORTA LOUCA.....	12
TORTA DE PÃO DE QUEIJO.....	13
TORTA DE OVO.....	14
TORTA DE CARNE MOÍDA COM PROVOLONE.....	15
TORTA DE PEITO DE PERU.....	16
TORTA COM AZEITONAS E UVAS PASSA.....	17
TORTA DE QUEIJO COALHO.....	18
TORTA FRICASSÊ.....	19
TORTA DE CENOURA COM SALAME.....	20
TORTA DE ERVILHA COM BACON.....	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.



TORTA COM TOMATE SECO

Ingredientes da massa:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal a gosto

Ingredientes do recheio:

- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho picados
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 500g de brócolis ninja picado
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 2 xícaras (chá) de salame picado
- 1 xícara (chá) de tomate seco picado

Modo de preparo:

- 1 - Doure a cebola e o alho no azeite.
- 2 - Adicione o brócolis e o sal, refogando até amaciar.
- 3 - Deixe esfriar, adicione os demais ingredientes do recheio e misture.
- 4 - No liquidificador, bata os ingredientes da massa e despeje METADE em uma forma retangular untada.
- 5 - Espalhe o recheio e cubra com a massa restante.
- 6 - Leve ao forno preaquecido a 200° por 30min.



TORTA CREME DE MILHO

Ingredientes da massa:

- 2 latas de milho verde com a água
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de ricota amassada
- Sal, pimenta do reino e cebolinha picada a gosto
- 2 pacotes de pão de forma sem casca
- 2 xícaras (chá) de mussarela ralada

Modo de preparo:

- 1 - Bata no liquidificador 1 lata de milho com a água da conserva, o leite, a ricota, sal e pimenta.
- 2 - Desligue o liquidificador e acrescente o restante do milho escorrido e a cebolinha, misturando com uma colher.
- 3 - Espalhe um pouco do creme em uma forma retangular, levemente untada.
- 4 - Por cima, alterne camadas de pão, creme e mussarela, finalizando com o creme.
- 5 - Se desejar, polvilhe mais mussarela sobre o creme.
- 6 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 40min ou até dourar.



CHEESECAKE SALGADO

Ingredientes da massa:

- 200g de biscoito Água e Sal
- 5 colheres (sopa) de margarina derretida
- 1 xícara (chá) de ricota
- 1 lata de creme de leite
- 2 ovos
- Sal e pimenta do reino a gosto

Ingredientes da cobertura:

1 lata de atum escorrido 2 colheres (sopa) de pimentão picado 1 tomate sem pele e sementes picado Sal e pimenta do reino a gosto Cheiro verde picado a gosto

Modo de preparo:

1 - Triture os biscoitos no liquidificador e misture com a margarina. 2 - Com essa mistura, forre o fundo de uma forma de aro removível. Reserve. 3 - Bata no liquidificador, a ricota, o creme de leite, os ovos, o sal e a pimenta. 4 - Despeje sobre a massa na forma e leve ao forno preaquecido a 200° por 30min ou até ficar firme. 5 - Deixe esfriar e leve à geladeira por 2h. 6 - Em uma tigela, misture o atum, o pimentão, o tomate, o sal, a pimenta do reino e o cheiro verde. 7 - Espalhe sobre a torta, desenforme e sirva.



TORTA DE ABOBRINHA ITALIANA

Ingredientes da massa:

- 1 potinho de iogurte natural
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos
- ½ xícara (chá) de óleo
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes do recheio:

100g de queijo fresco esmigalhado
2 abobrinhas italianas sem sementes, em cubos
1 cebola pequena picada
3 colheres (sopa) de hortelã picada
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

- 1 - Bata os ingredientes da massa, menos o fermento, no liquidificador.
- 2 - Junte o fermento e misture com uma colher.
- 3 - Despeje metade da massa em uma forma untada e enfarinhada.
- 4 - Em uma tigela misture os ingredientes do recheio e espalhe sobre a massa.
- 5 - Cubra o recheio com o restante da massa.
- 6 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 40min ou até crescer e dourar.



TORTA DE ERVAS

Ingredientes da massa:

- 3 ovos
- 7 colheres (sopa) de azeite
- 4 colheres (sopa) de parmesão ralado
- ½ xícara (chá) de cebolinha picada
- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 2 ½ xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sobremesa) rasa de sal

Ingredientes do recheio:

2 xícaras (chá) de manjeriço picado
1 colher (sopa) de alecrim picado ½
xícara (chá) de salsinha picada 350g
de mussarela ralada 1 colher (chá) de
sal

Modo de preparo:

- 1 - Bata os ingredientes da massa no liquidificador e despeje metade em uma forma untada.
- 2 - Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e espalhe pela massa.
- 3 - Cubra com a massa restante.
- 4 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 40min.



TORTA CALIFÓRNIA

Ingredientes da massa:

- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 300ml de leite
- 1 lata de creme de leite
- 100g de manteiga derretida
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal a gosto

Ingredientes do recheio:

250g de presunto picado
6 metades de pêsego em calda, escorridas e picadas
 $\frac{1}{2}$ cebola picada
3 figos em calda, escorridos e picados
350g de mussarela ralada
1 xícara (chá) de abacaxi picado
Sal a gosto

Modo de preparo:

- 1 - Bata os ingredientes da massa no liquidificador e despeje metade em uma forma untada.
- 2 - Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e distribua sobre a massa na forma.
- 3 - Cubra o recheio com o restante da massa.
- 4 - Leve ao forno preaquecido a 200° por 40min.



TORTA DE ATUM COM MUSSARELA

Ingredientes da massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 OVOS
- ½ xícara (chá) de óleo
- Sal a gosto
- 1 lata de molho de tomate
- 2 latas de atum escorrido
- 1 ½ xícara (chá) de mussarela ralada

Modo de preparo:

- 1 - No liquidificador, bata a farinha, o leite, os ovos e uma pitada de sal.
- 2 - Despeje toda a massa em uma forma untada.
- 3 - Em uma tigela, misture o restante dos ingredientes e espalhe por cima da massa.
- 4 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 30min.



TORTA DO PORTO

Ingredientes da massa:

- 1 xícara (chá) de leite
- 200ml de leite de coco
- 3 OVOS
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Sal a gosto
- ½ xícara (chá) de manteiga derretida
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

Ingredientes do recheio:

3 latas de atum ralado escorrido
4 tomates sem pele e sementes picados
3 colheres (sopa) de azeite
Orégano e sal a gosto

Modo de preparo:

- 1 - Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.
- 2 - Despeje metade da massa em uma forma untada.
- 3 - Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e espalhe sobre a massa na forma.
- 4 - Cubra com o restante da massa e leve para assar em forno preaquecido a 200° por 35min ou até dourar.



TORTA DE FRANGO COM MANGA

Ingredientes da massa:

- 3 ovos
- 300ml de leite
- 1 lata de creme de leite
- 100g de manteiga derretida
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal e noz moscada ralada a gosto

Ingredientes do recheio:

900g de peito de frango em cubos
2 colheres (sopa) de vinagre branco
Sal a gosto
½ cebola picada
1 colher (sopa) de manteiga
3 mangas Palmer cortadas em cubos

Modo de preparo:

- 1 - Tempere o frango com o vinagre e sal.
- 2 - Frite a cebola na manteiga até murchar. Adicione o frango e refogue até dourar.
- 3 - Retire do fogo e junte a manga.
- 4 - No liquidificador, bata os ingredientes da massa e despeje metade em uma forma untada.
- 5 - Espalhe o recheio e cubra com a massa restante.
- 6 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 40min.



TORTA URUGUAIA

Ingredientes da massa:

- 2 latas de milho verde escorrido
- 2 ½ xícaras (chá) de leite
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- ½ colher (sopa) de sal
- 300g de parmesão ralado grosso
- 300g de mortadela cortada em cubos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

- 1 - Bata no liquidificador, o milho, o leite, a farinha, a manteiga e o sal.
- 2 - Desligue e adicione o parmesão, a mortadela, o fermento e misture com uma colher.
- 3 - Despeje tudo em uma forma retangular untada.
- 4 - Leve ao forno preaquecido a 200° por 40min ou até dourar.



TORTA LOUCA

Ingredientes da massa:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 3 OVOS
- Sal a gosto
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes do recheio:

- 1 xícara (chá) de carne assada desfiada
- ½ xícara (chá) de ervilhas escorridas
- 1 cenoura cortada em cubos e cozida
- 2 colheres (sopa) de cheiro verde picado
- ½ xícara (chá) de milho verde escorrido
- 1 envelope de caldo de legumes em pó (Sazón)

Modo de preparo:

- 1 - Bata no liquidificador os ingredientes da massa.
- 2 - Despeje metade em uma forma redonda untada.
- 3 - Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e espalhe por cima da massa.
- 4 - Cubra o recheio com o restante da massa.
- 5 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 30min ou até dourar.



TORTA DE PÃO DE QUEIJO

Ingredientes da massa:

- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 4 OVOS
- 1 ½ xícara (chá) de parmesão ralado
- 1kg de polvilho azedo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de mussarela ralada
- 2 tomates em rodellas

Modo de preparo:

- 1 - Bata no liquidificador, o óleo, o leite, o sal, os ovos e o parmesão.
- 2 - Despeje em uma tigela e adicione o polvilho, o fermento e misture.
- 3 - Coloque metade da massa em uma forma untada e enfarinhada.
- 4 - Cubra com a mussarela e o tomate.
- 5 - Espalhe o restante da massa por cima e se desejar, polvilhe parmesão ralado.
- 6 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 30min ou até dourar.



TORTA DE OVO

Ingredientes da massa:

- 3 ovos
- 5 colheres (sopa) de azeite
- 500ml de leite
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal a gosto

Ingredientes do recheio:

5 ovos cozidos e picados
400g de presunto picado
400g de mussarela picada
½ xícara (chá) de cebolinha picada

Modo de preparo:

- 1 - Bata os ingredientes da massa no liquidificador e despeje metade em uma forma untada.
- 2 - Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e espalhe por cima da massa.
- 3 - Cubra o recheio com o restante da massa.
- 4 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 40min ou até dourar.



TORTA DE CARNE MOÍDA COM PROVOLONE

Ingredientes da massa:

- 500ml de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 100g de manteiga derretida
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 ovos
- Sal a gosto

Ingredientes do recheio:

500g de carne moída refogada
300g de presunto picado
300g de provolone ralado
5 tomates sem pele e sem sementes picados
1 xícara (chá) de bacon picado e frito

Modo de preparo:

- 1 - Bata os ingredientes da massa no liquidificador e despeje metade em uma forma untada e enfarinhada.
- 2 - Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e espalhe sobre a massa.
- 3 - Cubra o recheio com a massa restante.
- 4 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 35min ou até dourar.



TORTA DE PEITO DE PERU

Ingredientes da massa:

- 3 ovos
- 500ml de leite
- 100g de manteiga derretida
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal a gosto

Ingredientes do recheio:

400g de peito de peru defumado em fatias
2 colheres (sopa) de mostarda
500g de queijo minas ralado

Modo de preparo:

- 1 - Bata os ingredientes da massa no liquidificador.
- 2 - Despeje metade da massa e uma forma levemente untada.
- 3 - Espalhe os ingredientes do recheio por cima e cubra com o restante da massa.
- 4 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 40min ou até dourar.



TORTA COM AZEITONAS E UVAS PASSA

Ingredientes da massa:

- 3 ovos
- 500ml de leite
- 100g de manteiga derretida
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal a gosto

Ingredientes do recheio:

500g de bacon frito e cortado em cubinhos
350g de azeitonas verdes picadas
1 xícara (chá) de uva passas

Modo de preparo:

- 1 - Bata os ingredientes da massa no liquidificador.
- 2 - Despeje metade da massa e uma forma levemente untada.
- 3 - Espalhe os ingredientes do recheio por cima e cubra com o restante da massa.
- 4 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 40min ou até dourar.



TORTA DE QUEIJO COALHO

Ingredientes da massa:

- 500ml de leite
- 3 OVOS
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) rasa de sal
- ½ xícara (chá) de manteiga derretida
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

Ingredientes do recheio:

300g de queijo coalho em cubos 2 xícaras (chá) de azeitonas pretas picadas 2 colheres (sopa) de azeite 1 colher (sopa) de orégano Sal a gosto

Modo de preparo:

- 1 - Bata os ingredientes da massa no liquidificador.
- 2 - Despeje metade da massa em uma forma levemente untada.
- 3 - Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e distribua sobre a massa na forma.
- 4 - Cubra o recheio com o restante da massa.
- 5 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 35min ou até dourar.



TORTA FRICASSÊ

Ingredientes da massa:

- 3 ovos
- 500ml de leite
- 100g de manteiga derretida
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal a gosto

Ingredientes do recheio:

500g de peito de frango cozido e desfiado
1 cebola picada
2 tomates sem sementes picados
500g de requeijão
1 xícara (chá) de palmito picado
Sal a gosto
2 latas de milho verde escorrido
200g de mussarela fatiada

Modo de preparo:

- 1 - Bata os ingredientes da massa no liquidificador.
- 2 - Despeje metade da massa em uma forma levemente untada. Reserve.
- 3 - Em uma tigela, misture o frango, a cebola, o tomate, o requeijão, o palmito e o sal.
- 4 - Coloque o recheio sobre a massa na forma e cubra com o milho e a mussarela.
- 5 - Espalhe a massa restante e leve para assar em forno preaquecido a 200° por 40min ou até dourar.



TORTA DE CENOURA COM SALAME

Ingredientes da massa:

- 2 cenouras picadas
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes do recheio:

2 xícaras (chá) de salame picado
1/2 xícara (chá) de salsinha picada
1 xícara (chá) de tomate picado
2 xícaras (chá) de mussarela ralada
Sal a gosto

Modo de preparo:

- 1 - Bata os ingredientes da massa no liquidificador e despeje metade em uma forma untada.
- 2 - Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e espalhe sobre a massa.
- 3 - Cubra o recheio com a massa restante.
- 4 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 35min ou até dourar.



TORTA DE ERVILHA COM BACON

Ingredientes da massa:

- 3 ovos
- 1 ⅓ xícara (chá) de leite
- 1 lata de ervilha com a água
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de bacon frito em cubos
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de preparo:

- 1 - Bata no liquidificador os ovos, o leite, a ervilha com a água, a farinha e o óleo.
- 2 - Desligue o liquidificador e adicione os demais ingredientes, misturando com uma colher.
- 3 - Despeje tudo em uma forma untada e enfarinhada.
- 4 - Leve para assar em forno preaquecido a 200° por 35min ou até dourar.

