



# RECEITAS DA FIA

## Torta de mandioquinha

[www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-mandioquinha](http://www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-mandioquinha)

Um deleite gastronômico que une a cremosidade da mandioquinha com a crocância da massa, resultando em uma experiência única. Cada fatia revela o equilíbrio perfeito entre o sabor delicado da mandioquinha e a textura irresistível da torta.

Torta de mandioquinha

 60 min

 10 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 tablete de caldo de carne
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 12 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de mandioquinha cozida e amassada
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga para untar

#### RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 kg de carne moída de sua preferência
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- Azeitona verde picada
- Sal e pimenta-do-reino

## Modo de Preparo

### MASSA

1. Aqueça o leite e dissolva o tablete de caldo.
2. Coloque no liquidificador todos os ingredientes da massa, inclusive o leite com o caldo dissolvido, e bata muito bem.

### RECHEIO

1. Aqueça o óleo numa panela e frite a carne moída em fogo alto, mexendo sempre, para não formar água.
2. Junte a cebola, o alho, o cheiro-verde e azeitona picada.
3. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto, mexa bem e tire do fogo.
4. Preaqueça o forno à temperatura média (180°C).
5. Unte uma assadeira e despeje 3/4 da massa.
6. Distribua o recheio e mexa ligeiramente com um garfo.
7. Cubra com a massa restante.
8. Leve ao forno quente para assar por 30 a 40 minutos ou até que, ao enfiar um palito, este saia limpo.