



# RECEITAS DA FIA

## Torta de Milho Recheada

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

Desfrute da harmonia de sabores da nossa Torta Salgado de Milho Recheada. Uma combinação perfeita de ingredientes que se unem para criar uma explosão de sabor na sua boca. Experimente essa delícia caseira que vai encantar todos os paladares!

Torta de Milho Recheada

 40 min

 6 porções

### Ingredientes

- 1 lata de [milho](#)
- 1/2 lata de óleo (medida da lata de milho)
- 1 lata de [leite](#) (medida da lata de milho)
- 1 lata de [fubá](#) (medida da lata de milho)
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de [amido de milho](#)
- 2 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 1 colher de café de sal
- 2 tomates sem semente picado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Presunto e queijo a gosto (ralados ou cortados em cubinhos)
- Salsinha e cebolinha a gosto

### Modo de Preparo

1. No liquidificador, adicione o óleo, o leite, o milho, o fubá, os ovos, o amido de milho, o açúcar, o sal e o fermento. Bata até obter uma massa homogênea.
2. Em uma forma untada e enfarinhada, despeje metade da massa.
3. Em seguida, distribua o presunto, o tomate, o queijo, a salsinha e a cebolinha sobre a massa.
4. Faça uma leve mistura com os ingredientes do recheio e despeje a outra metade da massa por cima.
5. Salpique com queijo ralado por cima da massa.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 40 a 45 minutos, ou até dourar.
7. Retire do forno e deixe esfriar antes de servir.
8. Sirva essa torta de milho cremosa e surpreenda-se com a explosão de sabores!