



# RECEITAS DA FIA

## Torta de Palmito Cremosa

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

Aprenda a fazer agora mesmo essa receita diferenciada para surpreender sua mãe no almoço, ela vai adorar!

Torta de Palmito Cremosa

 60 min

 10 porções

### Ingredientes

#### RECHEIO

- 1 vidro de [palmito](#)
- 1 lata de [milho](#)
- 1 tomate picado
- 1 [cebola](#) média picada
- 2 dentes de alho picados
- Azeitonas verdes picadas a gosto
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto
- [Requeijão](#) a gosto

#### MASSA

- 1 fio de azeite
- 3/4 de xícara de óleo
- 1 e 1/2 xícara de [leite](#)
- 1 e 1/2 xícara de [farinha de trigo](#)
- 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal a gosto

### Modo de Preparo

1. Refogue a cebola e o alho em uma panela.
2. Acrescente o tomate, o palmito picado, o milho, sal e pimenta.
3. No final do cozimento, acrescente cheiro-verde, azeitonas e o requeijão.
4. Bata os ingredientes da massa no liquidificador.
5. Unte uma forma, coloque metade da massa.
6. Depois coloque o recheio devagar e o restante da massa.
7. Asse em forno pré-aquecido por, aproximadamente, 40 minutos.