



## Torta de palmito e bacon fofinha de liquidificador

[www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-palmito-e-bacon-fofinha-de-liquidificador](http://www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-palmito-e-bacon-fofinha-de-liquidificador)

Essa Receita de Torta de Palmito e Bacon

Fofinha no Liquidificador, fica uma deliciaaa...

Torta de palmito e bacon fofinha de liquidificador

experimente fazer hoje mesmo!



### Ingredientes

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1/4 xícara de óleo de soja
- 3 colheres de queijo ralado
- 3 ovos
- 1 colher de sal rasa (utilizar a colher de sobremesa) ou sal à gosto
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de açúcar

### Recheio

- 1 xícara (chá) de palmito picado
- 1 xícara de bacon picado e frito
- 1 xícara de espinafre cozido e espremido
- 1 tomate cortado em cubinhos

### Modo de Preparo

1. Misture bem os ingredientes do recheio e reserve
2. Bater no liquidificador todos os ingredientes da massa até ficar homogêneo, por volta de 3 minutos
3. Despeje em uma forma média untada e enfarinhada metade da massa e distribua os ingredientes do recheio e coloque o restante da massa
4. Leve ao forno em temperatura média a 180° por mais ou menos 30 minutos. Para saber se está no ponto, enfie um garfo ou palito e quando estiver saindo limpo, esse é o ponto ideal para desligar o forno.
5. Use a criatividade e varie o recheio a gosto, usando frango desfiado, carne moída, legumes variados ou sobras de geladeira.