

Torta de palmito



Tempo de preparo:

30 minutos

Rendimento:

12 porções

Tipo:

Tortas

Nível:

Fácil

Ingredientes

2 xícaras (240g) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

2 xícaras (480ml) de leite vegetal

1/2 xícara (120ml) de óleo

1 dente de alho inteiro

1 colher de sopa de fermento químico

300g de palmitos picados

1 cebola em cubos

3 dentes de alho amassados

2 tomates em cubos

20 azeitonas picadas

Sal e pimenta do reino

Orégano ou outra erva desidratada à gosto

Modo de preparo

1. Em uma tigela, misture os palmitos com a cebola, tomates, azeitonas e o alho. Tempere com

sal e pimenta e orégano.

2. Em um liquidificador, adicione o leite, o alho, o óleo, a farinha, uma pitada de sal e o fermento e bata somente até incorporar.

3. Transfira metade da massa para uma assadeira retangular untada. Espalhe o recheio por cima e cubra com o restante da massa. Leve para assar em forno preaquecido à 180°C por aproximadamente 45 minutos

Veja mais receitas:

www.solito.com.br