

# TORTA CREMOSA VEGETARIANA

## INGREDIENTES

### MASSA:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ½ xícara (chá) de óleo

### RECHEIO:

- 1 cenoura ralada
- 1 xícara (chá) de palmito picado
- 1 lata de ervilha
- 1 lata de milho verde
- 4 colheres (sopa) de azeitona picada
- 1 colher (sopa) de creme de legumes

### COBERTURA:

- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de creme de legumes
- ½ xícara (chá) de requeijão cremoso
- 2 xícaras (chá) de batata palha

## MODO DE FAZER

### MASSA:

- Misture os ingredientes
- Coloque metade da massa em uma assadeira média untada e enfarinhada
- Coloque o recheio, cubra com o restante da massa e leve para assar em forno pré-aquecido

### RECHEIO:

- Misture os ingredientes e reserve

### COBERTURA:

- Leve ao fogo o creme de leite com o creme de legumes até ferver e ficar cremoso
- Retire do fogo, misture o requeijão e cubra a torta
- Finalize com a bata palha

<http://www.casadecarnesvilapires.com.br/>