

Tortinha Curau

606

Ingredientes

Recheio

600.0	g	Milho Verde
1.5	L	Leite Líquido

Massa

300.0	ml	Leite Líquido
1.0	kg	Chipa

Recheio

450.0	g	Cremulzin
-------	---	-----------

Massa

500.0	g	Queijo Minas Padrão (Meia-Cura)
200.0	g	Ovos

Preparo

200.0	g	Ovos
300.0	ml	Leite Líquido
1.0	kg	Chipa
500.0	g	Queijo Minas Padrão (Meia-Cura)



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar o milho verde e parte do leite no liquidificador e bater.
02. Peneirar a mistura em uma panela.
03. Adicionar o restante do leite e levar ao fogo até obter fervura.
04. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e mexer com um batedor de arame (fouet) até engrossar. Reservar.

PREPARO

01. Ralar o queijo minas padrão (meia-cura).
02. Colocar a Zeelandia Chipa na batedeira e adicionar o queijo ralado, os ovos e o leite e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Forrar cada forma de torta (8 cm diâmetro x 2,5 cm altura) com a massa.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 90 g de recheio de milho em cada tortinha.
05. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.

Outro forneamento:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 20 minutos.

Dicas

Rendimento/Quebra

28 Unidades de 150 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Liquidificador

Ralador

Peneira

Saco De Confeitar

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Forminhas

Forma De Torta

Bico Liso

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	120 kcal	6
V. Energético (kJ)	503 kJ	6
Carboidratos (g)	15 g	5
Açúcares (g)	5.2 g	**
Proteínas (g)	2.4 g	3
Gord. Totais (g)	5.5 g	10
Gord. Saturadas (g)	1.6 g	7

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

Gord. Trans (g)	1.0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	218 mg	9