

Torta Chica Doida

2150

Ingredientes

Recheio

20g	Alho Picado
75g	Cebola Picada
75g	Azeitonas Verdes Fatiadas
40g	Cebolinha Picada
40g	Salsinha Picada
100g	Pimentão Vermelho Em Cubo
400g	Queijo Muçarela Em Cubo
100g	Pimentão Amarelo Em Cubo
100g	Pimentão Verde Em Cubo
500g	Linguiça Calabresa Defumada Em Cubo



Preparo

500g	Ovos
300ml	Leite Líquido
200g	Óleo
20g	Caldo De Galinha Em Pó
700g	T-Milho-Light T-Milho-Light
50g	Arti F Arti F

Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar um fio de azeite em uma frigideira aquecida e refogar a linguiça calabresa defumada em cubos até dourar. Retirar do fogo e reservar.
02. Colocar um fio de azeite novamente na frigideira aquecida e refogar a cebola picada até murchar.
03. Adicionar o alho picado, os pimentões em cubos e refogar até ficar macio. Retirar do fogo.
04. Colocar a linguiça calabresa, os pimentões refogados, a salsinha picada, a cebolinha picada, as azeitonas verdes fatiadas e o queijo mussarela em cubos em um recipiente e misturar até homogeneizar.
05. Adicionar orégano e pimenta calabresa a gosto. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Trigale Milho Light, o Zealandia Arti, os ovos, o óleo, o leite e o caldo de galinha em pó na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 2 minutos.
03. Colocar parte da massa (870g) em uma forma retangular (40 x 28 x 4 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
04. Com o auxílio de uma espátula espalhar a massa.
05. Adicionar o recheio reservado e espalhar o restante da massa sobre o recheio.
06. Com o auxílio de um pincel, pincelar a superfície da torta com gemas de ovos.
07. Decorar com gergelim e com decoração Trigale Milho Light a gosto.
08. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

DICA

Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 40 minutos.

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Unidade de 2930 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Forno
-
- Batedeira
-
- Fogão
-
- Espátula
-
- Batedor Tipo Raquete
-
- Balança
-
- Faca
-
- Pincel
-
- Recipiente
-
- Papel Manteiga
-
- Tábua Para Corte
-
- Forma Retangular
-
- Frigideira
-

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	170	9
V. Energético (kJ)	714 kJ	8
Carboidratos (g)	12	4
Proteínas (g)	6.8	14
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	508	21
Açúcares (g)	0.8 g	**
Açúcares totais (g)	0.5	
Aç adiconados (g)	0.1	0
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	3.3	17
Gorduras trans (g)	0	0