Guloseimas para Você

Foto: Divulgação/Freepik

Torta salgada de liquificador

Uma receita prática, fofinha e saborosa, ideal para o almoço, jantar ou lanche da tarde. A massa é feita no liquidificador e o recheio pode ser adaptado com os ingredientes que tiver em casa. Anota aí!

Ingredientes:
Para a massa: 3 ovos, 2 xícaras (chá) de leite (480 ml), 1/2 xícara (chá) de óleo (120 ml), 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento químico em pó, 1 colher (chá) de sal, 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado (opcional).

Para o recheio: 2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado (cerca de 300 g), 1 tomate picado, sem sementes, 1/2 lata de milho-verde escorrido, 1/2 lata de ervilha escorrida, 1/2 cebola picada, 2 colheres (sopa) de azeite ou óleo, 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado, Sal e pimenta-do-reino a gosto, 150 g de muçarela ralada ou picada (opcional).

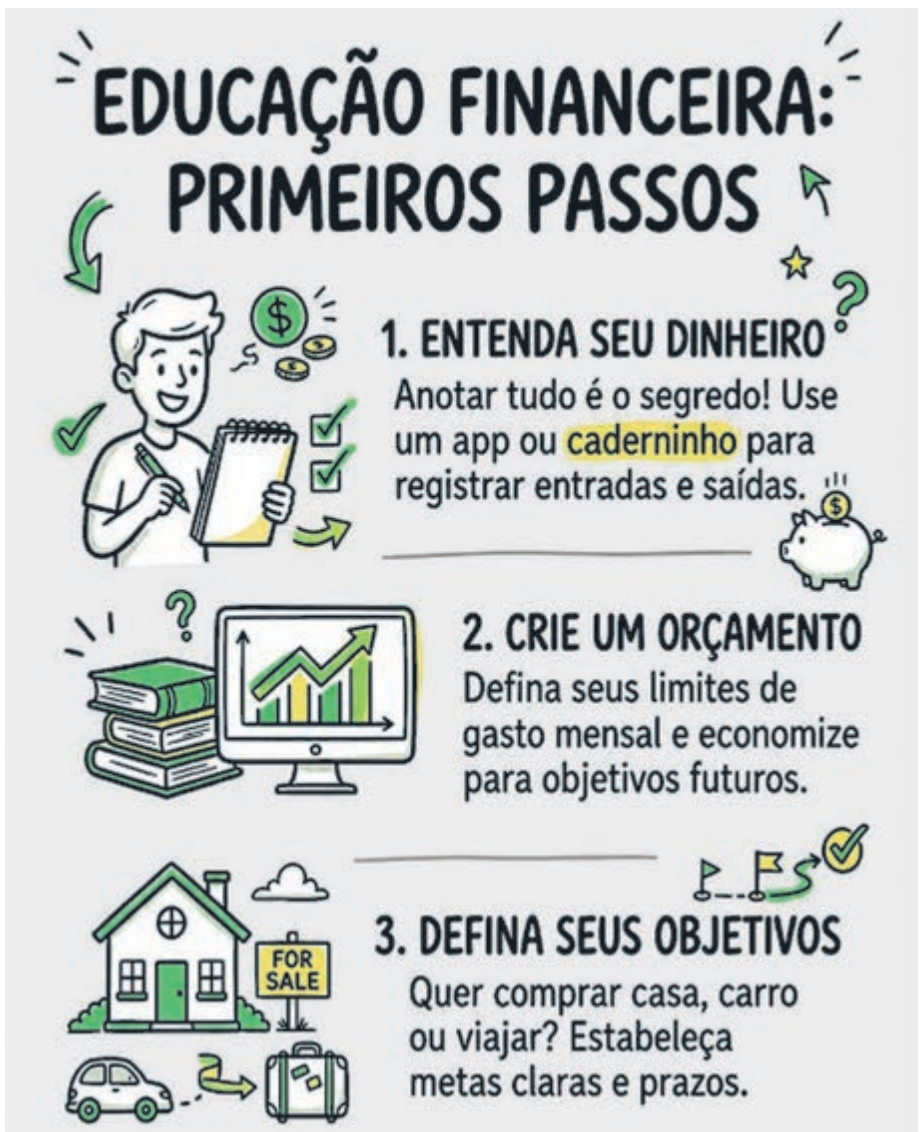
Modo de preparo: Para preparar o recheio, aqueça o azeite em uma panela e refogue a cebola até ficar macia. Acrescente o frango desfiado, o tomate, o milho e a ervilha. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Misture bem, finalize com o cheiro-verde e desligue o fogo. Deixe esfriar um pouco. Na sequência faça a massa no liquidificador. Bata os ovos, o leite, o óleo e o sal. Acrescente a farinha de trigo aos poucos e bata até obter uma mistura homogênea. Se desejar, adicione o queijo parmesão. Por último, misture o fermento delicadamente, usando uma colher ou pulsando rapidamente o liquidificador.

Hora de montar a torta: Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma assadeira média, de aproximadamente 30 × 20 cm. Despeje metade da massa, distribua o recheio e a muçarela, se quiser, e cubra com o restante da massa. Leve ao forno por aproximadamente 35 a 45 minutos, até a superfície ficar dourada. Para conferir, espete um palito na parte da massa sem recheio: ele deve sair sem massa crua. Espere amornar antes de cortar.

Dicas: para a torta ficar perfeita: se quiser ela mais fofinha, nãp bata demais a massa depois de acrescentar o fermento. E para o recheio ficar cremoso misture 2 colheres (sopa) de requeijão ao recheio já frio.

Rendimento: de 8 a 10 porções.

*Quer sua receita publicada neste espaço? Mande sua guloseima com foto para pauta@gazetazn.com.br



LETROX

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

Considerando a dica ao lado do diagrama e seguindo as instruções de posicionamento das letras, você deve descobrir quais completam as casas em branco no final do quadro, para desvendar a palavra da resposta. Fique atento, pois há casos em que uma ou mais letras não constam no quadro e devem ser descobertas por dedução e/ou lógica. Letra branca em fundo preto significa que ela está certa e está na posição correta; letra preta em fundo cinza significa que a letra está certa, mas ela está na posição errada; letra preta em um fundo branco significa que a letra está errada e não faz parte da palavra.

Dica: Tomar uma direção

A	D	E	U	S
J	U	S	T	O
C	E	T	I	M
H	I	A	T	O
R	U	I	V	O

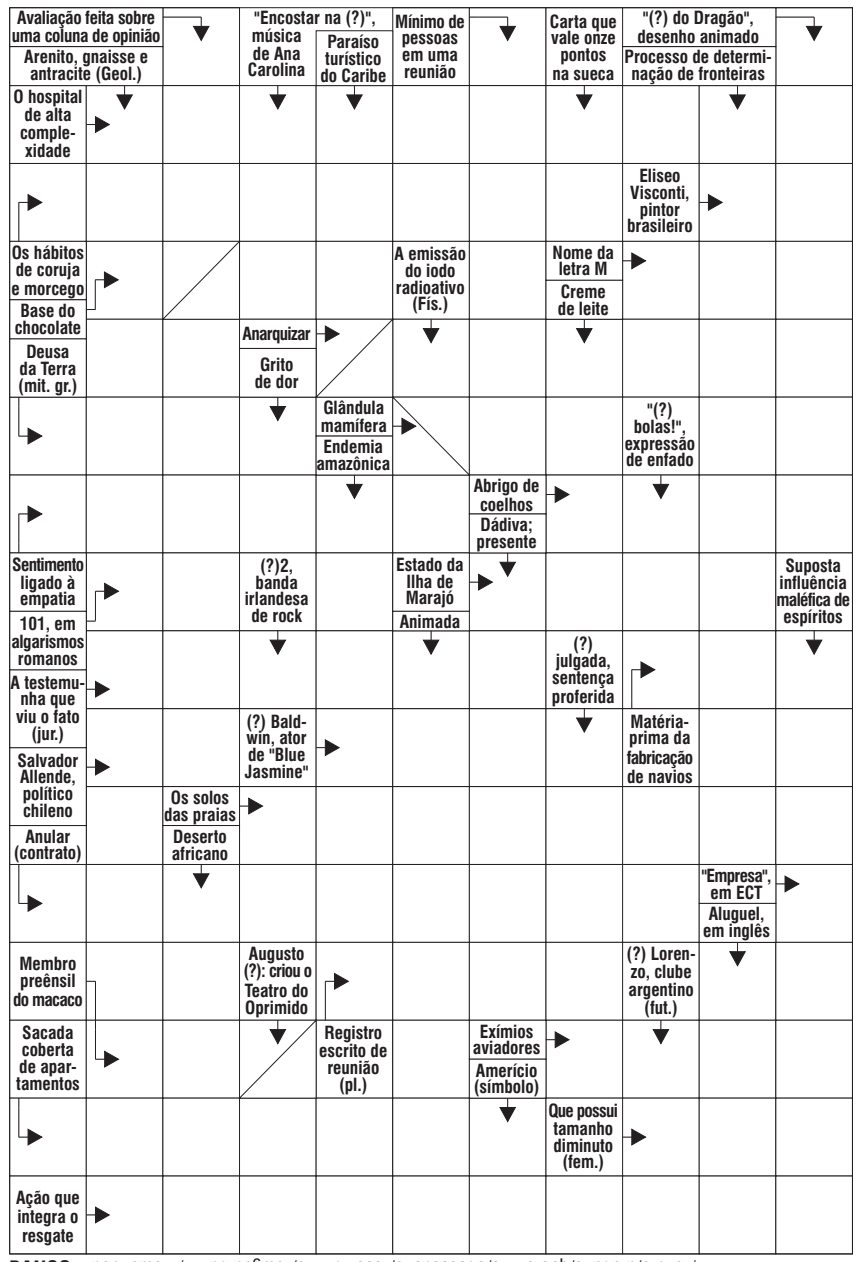
Q W E R T Y U I O P
A S D F G H J K L
Z X C V B N M

Resposta: Rumar

29

PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL



BANCO 4/rent. 5/aruba. 6/quórum. 8/obsessão. 9/rescindir. 10/retaguarda. 11/metacrítica.

25

Solução

	S	A	L	V	A	M	E	N	T	O				
	V	A	R	A	N	D	A		A	N	A			
	R	A	B_9		A			A	S	E	S			
	I	A		A	T	A	S		S	R	S			
R	E	S	C	I	N	D	I	R		E				
R	E	S		A	R	E	N	O	S	O	S			
	S	A		A	L	E	C		A	B				
	O	C	U	L	A	R		A	$C_{\tilde{C}}$	O				
	C	I		A		P	A	R	A					
E	S	T	I	M	A		T	O	C	A				
G	A	I	A		M_A	G	U		R	N				
	H	R		B_A	G	U	N	$C_{\tilde{C}}$	A	R				
	C	A_C	A	U		R		E	M	E				
N	O	T	U	R	N	O	S		E	V				
	R	E	T	A	G	U	A	R	D	A				
	V	A	R	A	N	D	A		A	N	A			
		S	A	L	V	A	M	E	N	T	O			