

# TORTINHA MINEIRA

## INGREDIENTES

200 g de queijo minas Président  
200 g de creme de ricota Président  
150 g parmesão ralado Président  
150 ml de leite integral  
1 colher (sopa) de manteiga  
350 g creme de leite  
300 g de farinha de trigo com fermento peneirada  
3 colheres de amido de milho  
2 gemas  
2 colheres (sopa) de manteiga  
2 colheres (sopa) de alho, de cebola roxa e de cheiro-verde  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Numa vasilha ou pirex, coloque os 300 g de farinha de trigo com fermento peneirada  
Acrescente aos poucos o creme de leite (200 g) até desgrudar das mãos  
Num recipiente, coloque o leite integral e as 3 colheres de amido, misture e reserve  
Desligue o fogo e acrescente a mistura do leite com o amido e as gemas  
Desligue o fogo, acrescente o queijo minas, 150 g de creme de leite, o creme de ricota e o cheiro  
Reserve  
Preaqueça o forno a 180°C e asse por 10 minutos  
Asse por volta de 10 a 15 minutos (até dourar a massa)  
Receita enviada por Clarissa Batista Rodrigues

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2763-tortinha-mineira.html>