

TORTA DE QUEIJO

É fácil demais! Basta ligar o liquidificador e em menos de duas horas o prato está pronto para ser servido a sua família e aos seus convidados

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de óleo
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de maionese
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
6 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de fermento em pó
Sal a gosto
3 ovos
50 g de queijo parmesão ralado para polvilhar

Recheio

2 xícaras (chá) de frango cozido desfiado
1 cebola média picada
2 tomates sem pele e sem sementes picado
200 g de queijo mussarela ralada
Cheiro-verde, sal e pimenta-do-reino a gosto

Rende: 15 porções

Tempo de preparo: 1h30





1



4



7



2



5



8



3



6



9

1 No liquidificador, coloque o óleo. 2 Adicione os ovos um a um. 3 Acrescente a maionese delicadamente. 4 Junte o queijo parmesão ralado. 5 Coloque a farinha de trigo. 6 Junte o fermento em pó. 7 Adicione o leite cuidadosamente. 8 Coloque o sal a gosto. Bata bem para misturar e formar uma massa. 9 Aumente a velocidade e bata mais um pouco.



10



13



16



11



14



17



12



15



18

10 Deixe até formar um creme liso e homogêneo. **11** Despeje a metade da massa em uma forma untada. **12** Distribua o frango. **13** Coloque a cebola por cima. **14** Coloque os tomates. **15** Acrescente o cheiro-verde e o queijo. **16** Coloque o sal e a pimenta. **17** Cubra com a massa restante. **18** Salpique queijo parmesão. Asse em forno preaquecido até dourar.



MUSSE DE BANANA

Além de deliciosa, esta sobremesa gelada torna a mesa superbonita. Capriche na decoração e prepare a receita em qualquer ocasião do dia. Fica pronta em um piscar de olhos!

INGREDIENTES

6 bananas-nanicas maduras
 1 lata de creme de leite
 1 xícara (chá) de açúcar
 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
 2 colheres (sopa) de margarina
 300 g de chocolate branco
 1/2 litro de chantilly batido
 1/4 de xícara (chá) de água para hidratar e dissolver a gelatina

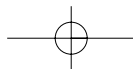
Decoração

3 bananas picadas
 1 xícara (chá) de açúcar
 1 colher (sopa) de glucose branca

Rende: 12 porções

Tempo de preparo: 1h30

Dica: deixe a musse na geladeira por no mínimo duas horas. Assim, quando servir, estará bem firme



1
Em uma panela,
coloque as bananas
e o açúcar. Leve ao
fogo, deixe até
ficarem macias
e depois retire.



2
No liquidificador,
coloque as bananas.



3
Junte a gelatina
dissolvida na água
e reserve.



4
Bata até formar
um creme.



5
Em um recipiente,
derreta o chocolate
com a margarina.
Acrescente o creme
de leite misturando
bem. Junte a mistura
do liquidificador.



6
Coloque o chantilly
e mexa delicadamente.
Para a decoração,
leve ao fogo o açúcar.
Quando começar
a derreter, junte a
glucose e em seguida,
as bananas.
Deixe esfriar e use.

