

Doces de Sucesso Lucrativo

APOSTILA DE TORTA SALGADA

Receitas de Torta Salgada



DOCES DE SUCESSO LUCRATIVO

SUMÁRIO

DICAS	03
DIREITOS AUTORAIS	04
TORTA SALGADA DE LIQUIDIFICADOR	05
TORTA SALGADA DE FRANGO E REQUEIJÃO	06
TORTA SALGADA DE PRESUNTO E QUEIJO	07
TORTA SALGADA DE LEGUMES	08
TORTA SALGADA DE CALABRESA	09
TORTA SALGADA DE CHEDDAR E BACON	10
TORTA SALGADA DE CAMARÃO	11
BOLO SALGADO DE FRANGO	12

@docesdesucesso_dg

DICAS

Rendimento: pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas das tortas salgadas.

Tempo de Preparo: o tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

Conservação: após a fabricação de sua torta salgada, o ideal é que seja colocado na geladeira ou consumido.

Congelamento: É muito importante que você evite de depositar o recheio ainda quente acima da massa. Além disso, cubra, após finalizada, a torta de frango com plástico filme antes de leva-la ao congelador. Para descongelar, com um dia de antecedência, basta mover a torta do congelador para a geladeira e deixá-la descongelar lentamente, durante o dia inteiro.

Validade: Pode ser armazenada na geladeira por até 3 dias.

Quantidade em ml dos utensílios:

Xícara: As xícaras usadas em nossas receitas é equivalente a 240ml.

Colher (sopa): Uma colher de sopa é equivalente a 15ml.

Colher (chá): Uma colher de chá é equivalente a 5ml.

Colher (sobremesa): Uma colher de sobremesa é equivalente a 10ml.

DIREITOS AUTORAIS

Este ebook é protegido por leis de direitos autorais. A reprodução, distribuição ou transmissão de qualquer parte deste material, em qualquer formato, sem a autorização prévia por escrito do autor, é estritamente proibida e constitui uma violação dos direitos de propriedade intelectual que pode resultar em penalidades civis e criminais.

É proibido a criação de obras derivadas, adaptação, tradução ou qualquer outro uso comercial ou não comercial sem o consentimento expresso por escrito. Qualquer infração poderá ser processada judicialmente até o limite permitido pela lei.

Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.

As fotos incluídas neste material são meramente ilustrativas e têm o propósito de exemplificar as receitas mencionadas.

Copyright © 2024 DOCES DE SUCESSO _DG Todos os direitos reservados.



CRIADO POR: DOCES DE SUCESSO LUCRATIVO

Torta Salgada de Liquidificador



50
min



10
unidades

Ingredientes

Massa:

- . 3 ovos
- . 1 xícara de óleo
- . 1 xícara de leite
- . 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- . 1 colher de sopa de fermento em pó
- . Sal a gosto

Ingredientes do Recheio:

- . 1 peito de frango cozido e desfiado
- . 1 lata de milho verde
- . 1 tomate picado
- . 1 cebola picada
- . 1/2 xícara de azeitonas picadas
- . 1/2 xícara de cheiro-verde picado
- . Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

- 1- No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite, a farinha de trigo e o sal até obter uma massa homogênea.
- 2- Adicione o fermento em pó e misture com uma colher.
- 3- Em uma tigela, misture todos os ingredientes do recheio.
- 4- Em uma forma untada, despeje metade da massa, adicione o recheio e cubra com o restante da massa.
- 5- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

@docesdesucesso_dg



Torta Salgada de Liquidificador com Frango e Requeijão



50
min



10
fatias

Ingredientes

Massa:

- . 3 ovos
- . 1 xícara de óleo
- . 1 xícara de leite
- . 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- . 1 colher de sopa de fermento em pó
- . Sal a gosto

Ingredientes do Recheio:

- . 2 xícaras de frango cozido e desfiado
- . 1 lata de milho verde
- . 1 tomate picado
- . 1 cebola picada
- . 1/2 xícara de requeijão cremoso
- . 1/2 xícara de cheiro-verde picado
- . Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

- 1- No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite, a farinha de trigo e o sal até obter uma massa homogênea.
- 2- Adicione o fermento em pó e misture com uma colher.
- 3- Em uma tigela, misture todos os ingredientes do recheio.
- 4- Em uma forma untada, despeje metade da massa, adicione o recheio e cubra com o restante da massa.
- 5- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

@docesdesucesso_dg



Torta Salgada de Liquidificador com Presunto e Queijo



50
min



10
fatias

Ingredientes

Massa:

- . 3 ovos
- . 1 xícara de óleo
- . 1 xícara de leite
- . 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- . 1 colher de sopa de fermento em pó
- . Sal a gosto

Ingredientes do Recheio:

- . 200g de presunto picado
- . 200g de queijo muçarela picado
- . 1 tomate picado
- . 1 cebola picada
- . 1/2 xícara de azeitonas picadas
- . 1/2 xícara de cheiro-verde picado
- . Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

- 1- No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite, a farinha de trigo e o sal até obter uma massa homogênea.
- 2- Adicione o fermento em pó e misture com uma colher.
- 3- Em uma tigela, misture todos os ingredientes do recheio.
- 4- Em uma forma untada, despeje metade da massa, adicione o recheio e cubra com o restante da massa.
- 5- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

@docesdesucesso_dg



Torta Salgada de Liquidificador de Legumes



50
min



10
fatias

Ingredientes

Massa:

- . 3 ovos
- . 1 xícara de óleo
- . 1 xícara de leite
- . 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- . 1 colher de sopa de fermento em pó
- . Sal a gosto

Ingredientes do Recheio:

- . 2 cenouras raladas
- . 1 abobrinha ralada
- . 1/2 pimentão picado
- . 1 cebola picada
- . 1 tomate picado
- . 1/2 xícara de milho verde
- . 1/2 xícara de ervilhas
- . 1/2 xícara de cheiro-verde picado
- . Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

- 1- No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite, a farinha de trigo e o sal até obter uma massa homogênea.
- 2- Adicione o fermento em pó e misture com uma colher.
- 3- Em uma panela refogue os ingredientes do recheio até ficarem macios.
- 4- Em uma forma untada, despeje metade da massa, adicione o recheio e cubra com o restante da massa.
- 5- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

@docesdesucesso_dg



Torta Salgada de Liquidificador de Calabresa



50
min



10
fatias

Ingredientes

Massa:

- . 3 ovos
- . 1 xícara de óleo
- . 1 xícara de leite
- . 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- . 1 colher de sopa de fermento em pó
- . Sal a gosto

Ingredientes do Recheio:

- . 2 linguiças calabresas cortadas em rodelas
- . 1 cebola picada
- . 1 tomate picado
- . 1/2 xícara de azeitonas picadas
- . 1/2 xícara de cheiro-verde picado
- . Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

- 1- No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite, a farinha de trigo e o sal até obter uma massa homogênea.
- 2- Adicione o fermento em pó e misture com uma colher.
- 3- Em uma panela refogue os ingredientes do recheio.
- 4- Em uma forma untada, despeje metade da massa, adicione o recheio e cubra com o restante da massa.
- 5- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

@docesdesucesso_dg



Torta salgada de cheddar e bacon no pote



50
min



10
unidades

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de bacon em cubos
- 2 cebolas picadas
- 3 tomates sem sementes picados
- 1 lata de milho escorrido
- Sal, pimenta do reino e orégano a gosto
- 1 e 1/2 pacote de pão de fôrma sem casca
- 1 xícara (chá) de requeijão sabor cheddar

Modo de Preparo

- 1- Em uma panela, em fogo médio, frite o bacon na própria gordura até dourar.
- 2- Reserve bacon para decorar.
- 3- Ainda na panela, com o restante do bacon, adicione as cebolas, os tomates, o milho, tempere com pimenta e orégano e refogue.
- 4- Em um pote do tamanho que preferir, faça uma camada de pão, espalhe uma camada de requeijão de cheddar e uma camada do refogado de bacon.
- 5- Intercale as camadas até acabarem os ingredientes, decore com bacon.

@docesdesucesso_dg



Torta salgada de camarão no pote



50
min



10
unidades

Ingredientes

500g de camarão limpo
1 tomate sem sementes
picado
3 colheres (sopa) de molho de
tomate pronto
2 colheres (de sopa) de
requeijão
Sal e pimenta do reino a gosto
Margarina para untar
1 pacote de pão de fôrma sem
casca
Batata palha

Modo de Preparo

- 1- Esquente o azeite em uma panela e frite a cebola até dourar.
- 2- Adicione o camarão e refogue.
- 3- Acrescente o tomate, o molho e o requeijão, tempere com sal e pimenta e refogue. Desligue e reserve.
- 4- Em potinhos de sua preferência, faça camadas de pão de fôrma e de refogado de camarão, terminando em pão.
- 5- Decore com batata palha.

@docesdesucesso_dg



Bolo salgado de frango Parte 1



01h 30
min



20
unidades

Ingredientes

- . 1 pacote de pão de forma sem casca
- . 2 xícaras de frango cozido e desfiado
- . 1 cebola picada
- . 2 dentes de alho picados
- . 1 tomate picado
- . 1/2 xícara de milho verde
- . 1/2 xícara de ervilhas
- . Sal e pimenta a gosto
- . Cheiro-verde picado a gosto
- . 1 lata de creme de leite
- . 1 copo de requeijão cremoso

Modo de Preparo

- 1- Em uma panela, refogue a cebola e o alho até dourarem.
- 2- Adicione o frango desfiado, o tomate, o milho, as ervilhas, o sal, a pimenta e o cheiro-verde. Cozinhe por alguns minutos até os ingredientes estarem bem misturados e aquecidos.
- 3- Adicione o creme de leite e o requeijão cremoso até obter uma mistura homogênea, e leve ao fogo até obter um recheio cremoso.
- 4- Em uma forma retangular, monte camadas alternadas de pão de forma e o recheio de frango, finalizando com uma camada de pão.

@docesdesucesso_dg



(continuação na folha abaixo) **12**

Bolo salgado de frango Parte 2



01h 30
min



20
unidades

Ingredientes

- . 1 pacote de pão de forma sem casca
- . 2 xícaras de frango cozido e desfiado
- . 1 cebola picada
- . 2 dentes de alho picados
- . 1 tomate picado
- . 1/2 xícara de milho verde
- . 1/2 xícara de ervilhas
- . Sal e pimenta a gosto
- . Cheiro-verde picado a gosto
- . 1 lata de creme de leite
- . 1 copo de requeijão cremoso

Modo de Preparo

- 5- Cubra o bolo com maionese certificando-se de cobrir todas as partes do pão.
- 6- Leve à geladeira por pelo menos 2 horas para firmar.
- 7- Antes de servir, decore a gosto com tomate cereja, azeitonas, folhas de alface, batata palha, etc.

@docesdesucesso_dg

