



Torta marguerita



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:45

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	4 xícaras (chá)	440 g
Manteiga sem sal	Meia xícara (chá)	100 g
Ovo	2 unidades	100 g
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjeriçao	1 colher (chá)	5 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo muçarela (ralado)	5 xícaras (chá)	500 g
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjeriçao	1 colher (chá)	5 g
Ovo	2 unidades	100 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tomate (em rodela)	1 unidade grande	180 g

Modo de Preparo_____

1. Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a farinha de trigo peneirada, a manteiga, o ovo, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e sove até obter uma massa lisa e homogênea. Embrulhe em plástico-filme e deixe descansar na geladeira por 15 minutos.
2. Enquanto isso, prepare o recheio: em um bowl médio, coloque a muçarela ralada, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e o ovo, e misture. Reserve.
3. Divida a massa em 3 partes, abra e forre o fundo e as laterais de 3 formas redondas (21 cm de diâmetro) de fundo removível. Retire o excesso de massa das laterais, faça furos na massa com o auxílio de um garfo.
4. Divida o recheio em 3 partes, distribua sobre as massas e cubra com as fatias de tomate.
5. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que o recheio fique firme.
6. Retire do forno e sirva quente ou fria.