



Tortinha Cremosa de Batata



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Ovo	1 unidade	50 g
Farinha de trigo	meia xícara (chá)	55 g
Requeijão cremoso	meia xícara (chá)	100 g
Muçarela (ralada)	1 xícara (chá)	100 g
Brócolis (cozidos, picados)	1 maço pequeno	200 g

Modo de Preparo

1. No copo do liquidificador, coloque o Purê de Batatas Ajinomoto®, a água, o ovo, a farinha de trigo e o requeijão, e bata em velocidade média por 2 minutos, ou até ficar homogêneo. Transfira para um bowl médio, junte a muçarela e o brócolis, e misture.

2. Distribua a massa em forminhas redondas de fundo removível de 10 cm de diâmetro, previamente untadas e enfarinhadas.

3. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até dourar a superfície. Retire do forno e sirva em seguida.