



# TORTA TAPIOCA COM RÚCULA E QUEIJO BRANCO

## INGREDIENTES

Pão Francês Tapioca Vapt	500 g
Leite	500 g
Ovos	350 g
Queijo Parmesão	50 g
Óleo	150 g
Fermento Químico	35 g

## RECHEIO/COBERTURA

Rúcula	50 g
Queijo Branco	400 g
Tomate Seco	60 g
Cheiro Verde	10 g
Azeite	Q/B
Queijo Parmesão	100 g

## MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente misturar todos ingredientes da massa até que fique uma massa homogênea e reserve;
2. Forrar a assadeira 33x30x3,5 com papel manteiga e colocar uma parte da massa;
3. Aplicar os ingredientes do recheio exceto o azeite;
4. Aplicar o restante da massa e polvilhar queijo parmesão e o cheiro verde;

5. Fornear a uma temperatura de 180°C por aproximadamente 35 a 40 minutos;
6. Deixar esfriar e aplicar o azeite.

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 2.205 g  
Rendimento: 45 unidades de aproximadamente 440 g.

## MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira  
Assadeira  
Forno

