



# Minitorta fresca de Queijo Brie Cremíssimo e mix de tomates

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 8 Porções

## Ingredientes

Ingredientes

Massa da torta:

- 2 xícaras (chá) ou 240 gramas de farinha de trigo
- Sal a gosto
- ¼ xícara (chá) ou 50 gramas de Manteiga Com Sal Tirolez em temperatura ambiente
- 1 ovo
- 1 gema
- Água gelada até dar ponto

Recheio:

- 1 embalagem do Queijo Brie Cremíssimo Tirolez
- 2 xícaras (chá) ou 140 gramas de tomates-cereja vermelhos higienizados e cortados
- 1 xícara (chá) ou 70 gramas de tomates-cereja amarelos higienizados e cortados
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 2 colheres (sopa) ou 28 gramas de azeite
- Folhas de manjeriço a gosto

# Modo de Preparo

Modo de preparo

Massa da torta:

- Em um bowl médio, coloque a farinha de trigo, o sal e a Manteiga Com Sal Tirolez em temperatura ambiente. Misture com as pontas dos dedos, formando uma farofa grossa.
- Adicione o ovo e a gema. Misture e coloque água gelada até dar ponto.
- Deixe descansar por 30 minutos.
- Para abrir a massa, coloque um saco plástico de congelamento em cima e em baixo da massa.
- Abra com um rolo de macarrão até a espessura de 2 mm.
- Preencha as forminhas pequenas de 11x3 com fundo falso, retire o excesso da massa e repita o processo até finalizar tudo.
- Leve para gelar por 20 minutos e, em seguida, corte pedaços de papel alumínio. Coloque-os por cima da massa gelada e cubra com feijões para dar peso.
- Esse processo é para a massa não subir. Guarde os feijões para quando for assar tortas, pois não serve mais para consumo.
- Leve para assar em forno preaquecido a 170°C por 15 minutos ou até que a massa esteja assada e levemente dourada.
- Reserve.

Recheio:

- Pique o Queijo Brie Cremíssimo Tirolez em pedaços pequenos, coloque no processador e triture formando uma pasta.
- Recheie as bases das tortinhas e reserve.
- Em um bowl médio, coloque os tomatinhos vermelhos e os tomatinhos amarelos.

Tempere com sal, pimenta do reino e azeite.

- Misture bem e coloque por cima das tortinhas.

- Finalize com folhas de manjericão e sirva em seguida!