



Torta de caramelo com creme de Queijo Meia Cura

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 8 Porções

Ingredientes

Para a massa:

- 125 g de farinha de trigo
- 75 g de Manteiga Sem Sal Tirolez gelada
- ½ ovo
- 50 g de açúcar

Para o caramelo:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de Creme de Leite Fresco Tirolez

Para o creme de queijo meia cura:

- 1 e ½ xícara de Queijo Meia Cura Tirolez ralado
- ¼ xícara de Creme de Leite Fresco Tirolez
- Açúcar demerara para caramelizar

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C. Para a massa, junte todos os ingredientes em uma tigela e misture até obter uma massa homogênea, que desgrude das mãos.

Separe 8 forminhas de tortas individuais e abra a massa com as mãos em cada uma delas.

Coloque papel manteiga no centro de cada massa para fazer o formato e leve para assar por 13 minutos. Retire do forno, descarte os papeis-manteiga e deixe esfriar.

Para o caramelo, derreta o açúcar em uma panela até virar caramelo. Junte o Creme de Leite Fresco Tirolez e cozinhe até o caramelo dissolver por completo e começar a engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar.

Para o creme de queijo, leve o Creme de Leite Fresco Tirolez para ferver com o Queijo Meia Cura Tirolez ralado. Quando começar a derreter e virar um creme, desligue e reserve.

Este creme tem uma textura mais áspera. Depois que tudo estiver frio, recheie as tortas primeiro com o caramelo, depois com o creme de queijo.

Coloque o açúcar demerara por cima e queime com o maçarico para caramelizar.