

Receitas de Tortas Rápidas



Introdução

Bem-vinda ao **Receitas de Tortas Rápidas – Doces e Salgadas**.

Este ebook foi criado para quem quer praticidade, mas sem abrir mão do sabor. Todas as receitas foram organizadas com:

Lista de ingredientes
separada

Modo de preparo
detalhado, em etapas

Dicas simples para
você não errar o ponto

Aqui você encontra **5 tortas salgadas** e **5 tortas doces**, perfeitas para o dia a dia, visitas de última hora, lanches e sobremesas especiais.

Agora, vamos para a cozinha?

Sumário

Tortas Salgadas

1. Torta Salgada de Liquidificador
2. Torta de Frango Cremosa
3. Torta de Atum Fácil
4. Torta de Presunto e Queijo
5. Torta de Legumes Colorida

Tortas Doces

1. Torta de Limão Tradicional
 2. Torta de Chocolate Cremosa
 3. Torta de Maçã Simples
 4. Torta de Banana Caramelizada
 5. Torta de Maracujá Gelada
-

TORTAS SALGADAS



1. Torta Salgada de Liquidificador

Ingredientes da massa

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal (ou a gosto)

Recheio sugerido

- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 lata de ervilha escorrida
- 200 g de presunto picado em cubinhos
- 200 g de queijo muçarela ralado ou em cubinhos
- Cheiro-verde picado a gosto
- Orégano a gosto (opcional)



Modo de preparo – Passo a passo

Etapa 1 – Pré-aqueça e unte a forma

1. Ligue o forno a 180°C para pré-aquecer.
2. Unte uma forma média (retangular ou redonda) com óleo ou manteiga e polvilhe farinha de trigo. Reserve.

Etapa 2 – Prepare o recheio

1. Em uma tigela, coloque o milho, a ervilha, o presunto e a muçarela.
2. Misture bem com uma colher.
3. Acrescente o cheiro-verde e o orégano, se desejar.
4. Prove um pouco para ajustar o sal (lembrando que o presunto e o queijo já são salgados). Reserve.

Etapa 3 – Prepare a massa no liquidificador

1. No copo do liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o leite e o sal.
2. Bata por cerca de 1 a 2 minutos, até ficar homogêneo.
3. Com o liquidificador desligado, adicione a farinha de trigo aos poucos.
4. Ligue novamente e bata até obter uma massa lisa, sem gruminhos de farinha.
5. Por último, acrescente o fermento em pó e bata rapidamente, apenas para misturar (5 a 10 segundos).

Etapa 4 – Monte a torta

1. Despeje metade da massa na forma já untada, espalhando bem com uma espátula.
2. Distribua o recheio por cima da massa, espalhando para cobrir toda a superfície.
3. Cubra com o restante da massa, tentando deixar uniforme.

Etapa 5 – Asse a torta

1. Leve ao forno preaquecido por 35 a 45 minutos, ou até que a superfície esteja dourada.
2. Faça o teste do palito: espete um palito no centro da torta; se sair limpo, está pronta.
3. Retire do forno, aguarde uns 10 minutos para firmar melhor e corte em quadradinhos para servir.

2. Torta de Frango Cremosa

Ingredientes do recheio

- 2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados ou amassados
- 1 colher (sopa) de manteiga ou óleo
- 1 tomate picado (sem sementes, se preferir)
- 1/2 xícara (chá) de molho de tomate (opcional)
- 1 caixinha de creme de leite
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto

Ingredientes da massa

Você pode usar a mesma massa de liquidificador da Torta Salgada de Liquidificador.



Modo de preparo – Passo a passo

Etapa 1 – Refogue o frango

1. Em uma panela, aqueça a manteiga ou o óleo em fogo médio.
2. Adicione a cebola e refogue até ficar transparente.
3. Junte o alho e refogue por cerca de 30 segundos, sem deixar queimar.
4. Acrescente o frango desfiado e misture bem.
5. Adicione o tomate picado e, se quiser, o molho de tomate. Mexa por alguns minutos.

Etapa 2 – Deixe o recheio cremoso

1. Abaixar o fogo e acrescente o creme de leite.
2. Misture até ficar um recheio cremoso e uniforme.
3. Tempere com sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto.
4. Assim que começar a borbulhar, desligue o fogo e deixe amornar.

Etapa 3 – Prepare a massa

1. Prepare a massa de liquidificador conforme a receita da Torta Salgada de Liquidificador.

Etapa 4 – Monte a torta

1. Unte uma forma com óleo/manteiga e farinha.
2. Despeje metade da massa no fundo da forma.
3. Espalhe o recheio de frango cremoso por cima, deixando uma camada uniforme.
4. Cubra com o restante da massa.

Etapa 5 – Asse

1. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 a 40 minutos, ou até dourar.
2. Espere alguns minutos antes de cortar, para o recheio firmar.

3. Torta de Atum Fácil

Ingredientes do recheio

- 2 latas de atum escorrido (em água ou óleo)
- 1 cebola pequena picadinha
- 2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 1 tomate pequeno picado (opcional)
- Cheiro-verde a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Ingredientes da massa

Use a mesma massa de liquidificador da primeira receita.



Modo de preparo – Passo a passo

1

Em uma tigela, coloque o atum já escorrido.

Solte bem o atum com um garfo para desfazer os pedaços grandes.

Acrescente a cebola, o tomate (se usar) e o cheiro-verde.

Adicione o requeijão e misture até ficar cremoso.

Prove e ajuste o sal e a pimenta-do-reino.

2

Bata a massa de liquidificador conforme a receita base.

3

Unte e enfarinhe a forma.

Despeje metade da massa no fundo.

Espalhe o recheio de atum por toda a superfície.

Cubra com o restante da massa, alisando com uma espátula.

Leve ao forno preaquecido (180°C) por 30 a 40 minutos, até dourar.

Deixe amornar, desenforme se quiser e sirva.



4. Torta de Presunto e Queijo

Ingredientes do recheio

- 200 g de presunto picado
- 200 g de queijo muçarela ralado ou em cubinhos
- Orégano a gosto
- 1/2 xícara (chá) de requeijão ou creme de leite (opcional para deixar mais cremoso)

Ingredientes da massa

Use a massa básica de liquidificador.



Modo de preparo – Passo a passo

Etapa 1 – Misture o recheio

1. Em uma tigela, coloque o presunto, a muçarela e o orégano.
2. Se quiser a torta mais cremosa, acrescente o requeijão ou creme de leite.
3. Misture bem e reserve.

Etapa 2 – Prepare a massa

1. Bata a massa da mesma forma que na primeira receita.

Etapa 3 – Monte a torta

1. Unte uma forma com óleo ou manteiga e polvilhe farinha.
2. Despeje metade da massa na forma.
3. Espalhe o recheio de presunto e queijo por cima.
4. Cubra com o restante da massa, distribuindo bem.

Etapa 4 – Asse

1. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 a 40 minutos, até a torta estar dourada e firme.
2. Deixe descansar por 5 a 10 minutos antes de cortar.

5. Torta de Legumes Colorida

Ingredientes do recheio

- 1 cenoura média ralada
- 1 abobrinha pequena picada em cubinhos
- 1/2 pimentão vermelho ou amarelo picado
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1/2 cebola picada
- 2 colheres (sopa) de azeite ou óleo
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto

Ingredientes da massa

Use a massa básica de liquidificador.



Modo de preparo – Passo a passo

Etapa 1 – Refogue os legumes rapidamente

1. Em uma frigideira ou panela, aqueça o azeite em fogo médio.
2. Adicione a cebola e refogue até ficar levemente dourada.
3. Acrescente a cenoura, a abobrinha e o pimentão.
4. Refogue por cerca de 3 a 5 minutos, apenas para dar uma leve maciez, mas sem cozinhar demais.
5. Junte o milho e misture.
6. Tempere com sal, pimenta e cheiro-verde. Desligue o fogo e deixe esfriar um pouco.

Etapa 2 – Prepare a massa

1. Bata a massa no liquidificador seguindo a receita base.

Etapa 3 – Monte a torta

1. Unte e enfarinhe uma forma média.
2. Coloque metade da massa no fundo.
3. Espalhe os legumes refogados por cima, de maneira uniforme.
4. Cubra com o restante da massa.

Etapa 4 – Asse

1. Leve ao forno preaquecido (180°C) por 35 a 45 minutos, até dourar.
2. Faça o teste do palito.
3. Deixe descansar alguns minutos antes de servir.

TORTAS DOCES

6. Torta de Limão Tradicional

Ingredientes da base

- 200 g de biscoito maisena triturado (no processador ou liquidificador)
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida

Ingredientes do recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- Suco de 3 limões (aprox. 1/2 xícara)
- Raspas de limão para decorar (opcional)



Modo de preparo – Passo a passo

Etapa 1 – Prepare a base

1. Em uma tigela, coloque o biscoito triturado.
2. Adicione a manteiga derretida aos poucos, mexendo com uma colher ou com as mãos.
3. A massa deve ficar com textura de "areia úmida", que aperta e mantém a forma.
4. Despeje essa farofa numa forma de fundo removível.
5. Com as mãos ou com o fundo de um copo, aperte bem o biscoito no fundo e nas laterais da forma, formando a base.
6. Leve ao forno a 180°C por 10 a 12 minutos para firmar. Retire e deixe esfriar.

Etapa 2 – Prepare o creme de limão

1. No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão.
2. Bata por cerca de 2 minutos, até ficar bem cremoso e mais espesso.
3. Prove e, se quiser mais azedinho, acrescente um pouco mais de suco de limão.

Etapa 3 – Monte e gelar

1. Com a base já fria, despeje o creme de limão sobre ela.
2. Espalhe com uma espátula para ficar bem nivelado.
3. Decore com raspas de limão por cima.
4. Leve à geladeira por no mínimo 2 horas, ou até o creme ficar bem firme.
5. Desenforme com cuidado e sirva gelada.



7. Torta de Chocolate Cremosa

Ingredientes da base

- 200 g de biscoito maisena triturado
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida

Ingredientes do recheio

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga (opcional, para mais brilho)



Modo de preparo – Passo a passo



Etapa 1 – Base de biscoito

1. Misture o biscoito triturado com a manteiga derretida até formar uma farofa úmida.
2. Forre o fundo de uma forma de fundo removível, apertando bem.
3. Leve ao forno a 180°C por 10 minutos. Deixe esfriar.



Etapa 2 – Ganache de chocolate

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (parando a cada 30 segundos para mexer).
2. Quando estiver completamente derretido, misture o creme de leite e a manteiga até formar um creme liso e brilhante.



Etapa 3 – Montagem

1. Despeje o creme de chocolate sobre a base já fria.
2. Espalhe bem e alise com uma espátula.
3. Leve à geladeira por pelo menos 2 horas, até firmar.
4. Desenforme e sirva gelada.



8. Torta de Maçã Simples

Ingredientes

- 3 maçãs médias fatiadas (em lâminas finas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Pitada de sal



Modo de preparo – Passo a passo

Etapa 1 – Prepare as maçãs

1. Descasque (se quiser) e fatie as maçãs em lâminas finas.
2. Em uma tigela, misture as fatias com metade do açúcar e a canela. Reserve.

Etapa 2 – Massa

1. Em outra tigela, bata ligeiramente os ovos com um garfo ou fouet.
2. Acrescente o leite e o óleo, misturando bem.
3. Adicione a farinha de trigo peneirada, o restante do açúcar e a pitada de sal.
4. Misture até obter uma massa homogênea.
5. Por último, incorpore o fermento em pó, mexendo delicadamente.

Etapa 3 – Montagem

1. Unte e enfarinhe uma forma.
2. Despeje a massa na forma.
3. Distribua as fatias de maçã por cima da massa, apertando levemente para afundarem um pouco.

Etapa 4 – Forno

1. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 a 45 minutos, ou até dourar.
2. Espete um palito no centro; se sair limpo, está pronta.
3. Espere amornar antes de cortar.

9. Torta de Banana Caramelizada

Ingredientes

- 5 bananas maduras (nanica ou prata) cortadas ao meio no sentido do comprimento
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó (opcional)



Modo de preparo – Passo a passo

Etapa 1 – Faça o caramelo

1. Coloque o açúcar em uma forma (de preferência redonda com furo no meio) e leve ao fogo baixo.
2. Deixe derreter, mexendo às vezes, até ficar um caramelo dourado (cuidado para não queimar).
3. Com cuidado, espalhe o caramelo pelas laterais da forma, inclinando-a.
4. Desligue o fogo.

Etapa 2 – Arrume as bananas

1. Disponha as metades de banana sobre o caramelo, cobrindo bem o fundo. Reserve.

Etapa 3 – Prepare a massa

1. Em uma tigela, bata os ovos com o leite e o óleo.
2. Acrescente a farinha de trigo e misture até ficar homogêneo.
3. Adicione a canela, se desejar.
4. Coloque o fermento e misture delicadamente.

Etapa 4 – Montagem e forno

1. Despeje a massa sobre as bananas na forma caramelizada.
2. Leve ao forno preaquecido (180°C) por 35 a 45 minutos.
3. Assim que assar, retire do forno e aguarde cerca de 5 a 10 minutos.
4. Desenforme ainda morna (para o caramelo não endurecer muito na forma).

10. Torta de Maracujá Gelada

Ingredientes da base

- 200 g de biscoito maisena triturado
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida

Ingredientes do recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá

Cobertura (opcional)

- Polpa de 1 maracujá
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/4 xícara (chá) de água



Modo de preparo – Passo a passo

Etapa 1 – Base de biscoito

1. Misture o biscoito triturado com a manteiga até formar uma farofa úmida.
2. Forre o fundo de uma forma de fundo removível, pressionando bem.
3. Leve ao forno a 180°C por 10 minutos. Deixe esfriar.

Etapa 2 – Creme de maracujá

1. No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco concentrado de maracujá.
2. Bata por 2 a 3 minutos, até ficar bem cremoso.
3. Despeje o creme sobre a base já fria.
4. Leve à geladeira por pelo menos 2 horas, para firmar.

Etapa 3 – Cobertura (opcional)

1. Em uma panelinha, coloque a polpa do maracujá, o açúcar e a água.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando, até formar uma calda levemente espessa.
3. Deixe esfriar completamente.
4. Espalhe a calda fria sobre a torta já firme.
5. Volte à geladeira até o momento de servir.



Parabéns!

Você chegou ao final do **Ebook de Receitas de Tortas Rápidas – Doces e Salgadas!** Parabéns por se dedicar, testar novas receitas e deixar a sua cozinha mais criativa e saborosa.

Comunidade Exclusiva e Gratuita de Culinária

Quer continuar aprendendo, tirando dúvidas e recebendo novas receitas?

👉 **Entre para a Comunidade Exclusiva e Gratuita de Culinária**

Lá você vai encontrar:

Novas receitas gratuitas todos os dias

Dicas práticas de cozinha

Desafios, ideias para ganhar renda extra coma a culinária

Apoio e troca com outras pessoas que também amam cozinhar

Você não precisa cozinhar sozinha. Vem fazer parte dessa comunidade e levar suas receitas para outro nível!

Clique no botão abaixo e nós vemos lá!



ENTRAR COMUNIDADE GRATIS