TORTA DE FRIOS

INGREDIENTES

3 ovos

3/4 xícara (chá) de óleo

1 1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

100 g de presunto em cubos

100 g de mortadela em cubos

150 g de queijo mussarela em cubos

50 g de salame em cubos

1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

sal e orégano a gosto

queijo parmesão ralado a gosto para polvilhar

margarina e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite e o queijo ralado até homogenizar

Coloque em uma tigela e misture a farinha e o fermento

Acrescente os frios, as azeitonas e tempere com sal e orégano; mexa para misturar todos os ingredientes

Despeje a massa em uma forma retangular média, untada e enfarinhada

Polvilhe com parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos

Retire do forno e sirva morna

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11265-torta-de-frios.html