

# TORTA DE PIZZA CREMOSA DO CHEF DUZÃO

## INGREDIENTES

30 g de fermento para pão

1 colher (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de leite

2 ovos

4 batatas cozidas

1 colher (sobremesa) de sal

1 colher (sopa) de orégano

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

Recheio:300 g de presunto

300 g de queijo prato

3 tomates

100 g de queijo cremoso

1 lata de requeijão

sal a gosto

orégano

## RECHEIO

300 g de presunto

300 g de queijo prato

3 tomates

100 g de queijo cremoso

1 lata de requeijão

sal a gosto

orégano

## MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento, o açúcar, depois coloque os demais ingredientes e bata bem (se for bater em batedeira, coloque todos os ingredientes juntos, caso não use batedeira, dissolva o fermento primeiro no açúcar)

Deixe a massa descansar até dobrar de volume

Após descansar, monte com ajuda do óleo (1 xícara de óleo ou azeite)

Acomode a massa em uma assadeira untada e cubra com o recheio

Depois feche com a massa

Leve ao forno 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12430-torta-de-pizza-cremosa-do-chef-duzao.html>