

TORTA DE ALHO PORÓ COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MASSA

- 3 ovos
- 1/2 cebola
- 1 pacotinho de queijo parmesão ou canastra curado
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) leite
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

RECHEIO

- 1 alho poró grande picado em rodelas
- 1 lata de milho
- 10 fatias de mussarela
- azeitona a gosto
- 1 pote de requeijão cremoso
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes líquidos e o sal no liquidificador e bata

Junte aos poucos a farinha de trigo e vá batendo

Desligue e misture o fermento com uma colher e reserve

Em um recipiente misture os ingredientes do recheio, menos a mussarela

Unte uma forma média com óleo e adicione metade da massa, depois adicionar 5 fatias da mussarela

Adicione aos poucos o recheio e por cima o restante da mussarela

Coloque o restante da massa e se desejar polvilhe orégano

Asse por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13564-torta-de-alho-poro-com-requeijao.html>