

TORTA BOSSA NOVA – PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 copo de óleo (geralmente eu utilizo 1/2 copo)
1 copo de leite
2 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
3 ovos
1 pacote de queijo ralado
1 pitada de sal
350 g de presunto fatiado
350 g de queijo mussarela fatiado

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes (porém, coloque apenas 1/2 pacote de queijo ralado e não bata o presunto e o queijo, pois serão utilizados como recheio da torta).

Ficará uma massa pesada, e caso fique muito grossa a ponto do liquidificador não batê-la, adicione um pouco mais de leite para afinar a massa.

Unte uma assadeira média e despeje metade da massa na assadeira untada.

Coloque as fatias de queijo e presunto sobre essa metade da massa.

Ao terminar de colocar as fatias de presunto e queijo, despeje a outra metade da massa na assadeira.

Polvilhe a massa com o restante do queijo ralado.

Em seguida, leve para assar em forno preaquecido por aproximadamente 1 hora ou até a torta ficar com a parte de cima dourada.

Espere esfriar e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15818-torta-bossa-nova-presunto-e-queijo.html>