DELICIOSO BAURU DE FORNO

INGREDIENTES

7 colheres (sopa) de farinha de trigo 3 ovos 1/2 tablete de caldo de carne 250 ml de leite 125 ml de óleo 1 colher (sopa) rasa de fermento 4 colheres (sopa) de queijo ralado 1 queijo processado 1 tomate picadinho sem semente 1 cebola media picada orégano a gosto 120 g de presunto cozido picadinho 300 g de queijo prato ralado ou picadinho MODO DE PREPARO Recheio: Misture em um recipiente o tomate, queijo prato, a cebola, o tomate e o orégano, reserve. Massa:Bata no liquidificador todos os ingredientes restantes (inclusive o queijo processado) sem a farinha e o fermento por 1 minuto. Unte a forma com óleo ou margarina.

Adicione na massa a farinha e o fermento e bata por mais 1 minuto.

Adicione metade da massa no fundo da forma.

Coloque todo o recheio por cima.

Adicione com o restante da massa e polvilhe com um pouco de queijo ralado.

Coloque no forno médio pre aquecido por uns 35 minutos ou ate dourar.

Retire do forno e aguarde 10 minutos para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17219-delicioso-bauru-de-forno.html