

# 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:

Recheio: Misture em um recipiente o tomate, queijo prato, a cebola, o tomate e o orégano, reserve.

### MASSA:

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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