

TORTA FRIA DE PÃO DE FÔRMA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 pote de maionese

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Retire a casca do pão de forma e reserve as cascas.

Forre com papel-alumínio uma forma ou refratário.

Coloque a primeira camada de pão de forma bem apertadinho, passe um pouquinho de maionese, coloque metade do recheio e metade da cenoura ralada.

Prepare a segunda camada de pão de forma, passe mais um pouquinho de maionese, coloque o restante do recheio e o restante da cenoura.

Coloque a terceira camada de pão de forma (que será a última), passe um pouquinho de maionese.

Leve à geladeira por no mínimo 30 minutos.

Tire da geladeira, desenforme, retire o papel-alumínio, passe a maionese restante em volta da torta toda.

Coloque batata palha para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/19077-torta-fria-de-pao-de-forma.html>