

TORTA BERENICE

INGREDIENTES

2 colheres de açúcar
1 tablete de fermento, 15 g
3/4 xícara leite
1 pitada sal
1 ovo
1 colher rasa de manteiga
1 batata cozida pequena
farinha até dar ponto da massa (cerca de 2 xícaras)
200 g de presunto
200 g de mussarela
1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Dissolva fermento com açúcar, coloque manteiga, leite em temperatura ambiente, farinha, batata cozida, espremida e sal.

Mexa até dar ponto e deixe descansar 15 minutos para crescer.

Abra metade da massa e coloque na forma.

Em cima, adicione presunto, creme leite, queijo e finalize com a massa.

Passe ovo em cima para dourar.

Leve ao forno preaquecido a 200° C, assa em torno de 30 minutos, depende do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21541-torta-berenice.html>