

TORTA CREMOSA DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

100 g de manteiga
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 ovos
1 colher (café) de sal
1 caixa de creme de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
leite o necessário
2 tomates picados sem pele e sem semente
300 g de queijo cortados em cubo de sua preferência (mussarela ou parmesão)
300 g de presunto cortados em cubo
orégano a gosto
champignon a gosto
azeitona a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque os líquidos (ovos, manteiga e creme de leite) misture até ficar homogêneo

Após acrescente a farinha e o sal, misture bem.

A massa fica com consistência pegajosa.

Acrescente um pouquinho de leite para ficar mais líquida, uns 15 ml no máximo.

Por último, na massa, acrescente o fermento, não misture muito.

Unte uma forma com margarina.

Acrescente metade da massa, coloque todo o recheio.

Acrescente o restante da massa por cima do recheio.

Em forno pré-assado há uns 10 minutos.

Em temperatura de 180° C coloque a torta, ela ficará no forno por uns 30 minutos a 40 minutos ou dependendo do forno, até ela ficar crocante e amarela por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21608-torta-cremosa-de-presunto-e-queijo.html>