

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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