

BAURU DE FORNO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 e 1/2 pacote de pão de forma
500 g de presunto fatiado
500 g de queijo fatiado
1 pacote de cheddar
2 tomates fatiados bem finos
margarina a gosto
orégano a gosto
1 cebola fatiada em rodela finas
requeijão a gosto

MODO DE PREPARO

Unte a forma ou refratário com margarina.

Descasque o pão de forma e coloque no fundo da forma, de forma que não apareça o fundo da mesma.

Passe requeijão no pão e cheddar

Coloque o presunto, queijo e tomate em rodela, se quiser, pode temperar o tomate com sal antes, isto é opcional.

Faça a camada seguinte da mesma maneira: pão, requeijão, cheddar, presunto, queijo, tomate.

Na última camada, após o pão, coloque o queijo e por cima coloque tomate e cebolas com o orégano a gosto. Faça com o pacote de cheddar, listras por cima de todo o bauru para decorá-lo.

Deixe por 20 minutos no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22742-bauru-de-forno-especial.html>