

TORTA SALGADA DA DANI

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 tomates picados em cubos

orégano a gosto

150 g de presunto fatiado

200 g de queijo muçarela fatiado

50 g de queijo parmesão ralado

50 g de azeitonas picadas sem caroço

requeijão a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, o tablete de caldo de carne e o sal.

Coloque 1 xícara de farinha de trigo e bata novamente.

Coloque a outra xícara de farinha de trigo e bata novamente, para ficar bem misturado.

Por último, coloque o fermento e bata no liquidificador por alguns segundos e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma untada, acrescente metade da massa.

Coloque as fatias de presunto, quantas forem de seu gosto, de forma que forre toda a massa.

Acrescente o tomate picado com o orégano e a azeitona, espalhando bem.

Em seguida, coloque as fatias de muçarela, de forma a cobrir todo o recheio.

Se for de seu gosto, acrescente colheradas de requeijão, para ficar mais cremoso.

Por fim, despeje a outra da metade da massa, cobrindo bem.

Salpique o parmesão ralado por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até ficar dourada.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27212-torta-salgada-da-dani.html>