

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 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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