

TORTA DE QUEIJO FRESCO

INGREDIENTES

MASSA PODRE:

Massa podre: 12 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 gema

4 colheres (sopa) de margarina com sal

RECHEIO:

Recheio: 300 g de queijo fresco

1/2 copo de creme de leite

1/2 copo de leite

3 ovos

1 colher (chá) orégano

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 pitadas de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Preeaqueça o forno e coloque os ingredientes em um refratário.

Amasse tudo com as mãos até dar liga e ficar homogêneo.

Aperte com as pontas dos dedos e cubra todo o refratário, inclusive as bordas.

Fure com garfo para evitar que a massa inche enquanto estiver assando.

RECHEIO:

Recheio: Coloque tudo no liquidificador, despeje no refratário e asse por 40 minutos em fogo baixo.

Aumente a potência de médio para alto os últimos 10 minutos, ou até ver que a massa doure pelo refratário.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27320-torta-de-queijo-fresco.html>