

TORTA DE PIZZA CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 copos de leite

3 copos de trigo

3 ovos

1/2 copo de óleo

1 colher de fermento em pó

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 200 g de presunto em pedaço

200 g de muçarela em pedaço

1 caixa de creme de leite ou requeijão

1 lata de milho

2 tomates

1 cebola ralada

2 colheres de margarina

1 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, colocando primeiro os ingrediente líquidos.

Em seguida, acrescente o restante.

Bata tudo até formar uma massa homogênea.

RECHEIO:

Recheio: Rale o presunto e reserve.

Rale a muçarela e reserve.

Pique o tomate em cubos e reserve.

Em uma panela, derreta a margarina e acrescente a cebola ralada, deixe dourar.

Acrescente o milho, o caldo de galinha, o presunto e refogue.

Por último, coloque o tomate e o creme de leite ou requeijão.

Deixe ferver e desligue.

Unte uma forma de sua preferência e despeje metade da massa obtida.

Coloque o recheio aos poucos sem afundá-lo muito na massa.

Coloque a muçarela ralada em cima do recheio.

Despeje o restante da massa.

Decore com tomate e orégano.

Asse por 40 minutos, 190°C.

Dá super certo.

O ideal é não cortá-la muito quente, para que não quebre ao retirar da forma.

Uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27927-torta-de-pizza-cremosa.html>