

# TORTA DIVINA DE CEBOLA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 pote de margarina de 250 g

2 e 1/2 medida do pote de farinha de trigo

4 gemas

1 colher (chá) de fermento

### RECHEIO:

Recheio:1 kg de cebola em rodelas finas

1 lata de creme de leite

2 tabletes de caldo de galinha

2 colheres (sopa) cheia de margarina

250 g presunto

1/2 copo de leite

1 colher (sopa) de maisena

1 copo de requeijão

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Amasse todos os ingredientes e abra num pirex grande, jogue por cima 1 pacote de queijo parmesão ralado.

Dar uma pré-assada na massa antes de colocar o recheio.

### RECHEIO:

Recheio:Refogue a cebola na manteiga, coloque o caldo de galinha, o presunto cortado em quadradinhos, o leite com a maisena.

Cozinha um pouco.

Despeja o creme de leite, apaga o fogo e mistura o requeijão.

Levar para assar, até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29362-torta-divina-de-cebola.html>