

TORTA DE QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 12 colheres de trigo

250 g de margarina

1 gema

RECHEIO:

Recheio: 300 g de queijo minas

200 g de bacon

1 pimenta dedo-de-moça

1 caldo de galinha

salsinha

50 g de azeitonas sem caroço

1 colher de fermento

100 g de mussarela ou queijo prato

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ingredientes da massa até ficar homogêneo.

Cubra o fundo e as laterais da forma.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador o queijo minas, o caldo de galinha, a mussarela e o fermento.

Despeje sobre a massa, pique o bacon e frite.

Salpique sobre o recheio juntamente com a pimenta, a salsinha e azeitona.

Asse em fogo médio por, aproximadamente, 30 minutos ou até ficar bem dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30204-torta-de-queijo-minas.html>