

# TORTA SALGADA DE FRIOS COM REQUEIJÃO DE BÚFALA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:220 g de ovos  
30 ml de óleo  
250 ml de leite  
280 g de farinha de trigo  
3 g de amido de milho  
40 g de queijo ralado  
4 g de sal  
10 g de fermento químico em pó

### RECHEIO:

Recheio:450 g de queijo mussarela  
400 g de presunto  
3 ml de azeite de oliva (tradicional)  
24 g de requeijão de búfala  
2 g de orégano

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ingredientes líquidos (os ovos, o óleo e o leite) por 3 minutos.  
Em um bowl misture os ingredientes secos (a farinha de trigo, o amido de milho, o queijo ralado, o sal e o fermento em pó).  
Junte o líquido batido no liquidificador com os ingredientes secos já misturados, com a ajuda de fouet incorpore-os até obter uma massa lisa e homogênea.

### RECHEIO:

Recheio:Rale o queijo e o presunto e junte-os.  
Acrescente o azeite e o requeijão e finalize com o orégano.

### MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma untada com margarina, coloque a metade da massa espalhando-a bem pela forma. Em

seguida coloque todo o recheio e por fim o restante da massa.

Leve para assar a 180°C por 40 minutos ou até que esteja bem assada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/30519-torta-salgada-de-frios-com-requeijão-de-bufala.html>