

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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