

TORTA DE PARMESÃO RECHEADA COM QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos (médios)

2 xícaras (200 ml) de farinha para bolo (ou farinha de trigo tradicional com meia colher (sopa) de fermento)

1 xícara (200 ml) de leite com uma colher (sopa) de vinagre (deixe descansar por 10 minutos)

7 colheres (sopa) de açúcar cristal

1 colher (sopa) de margarina

1/4 xícara (200 ml) de óleo (usei de soja)

1 pacote (50 g) de queijo parmesão ralado

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 6 fatias de queijo prato

5 fatias de presunto cozido

Orégano a gosto (usei bem menos que uma colher de sopa)

MODO DE PREPARO

Deixe todos os ingredientes em temperatura ambiente. Aproveite para untar uma forma redonda de 24 ou 28 cm de diâmetro.

Bata as claras em neve com o auxílio de uma batedeira.

Em seguida, acrescente uma gema de cada vez, batendo bem entre as adições.

Agora, adicione a margarina e o óleo e bata até incorporar.

Em seguida, adicione o queijo parmesão ralado por completo.

Neste momento é hora de ligar o forno para preaquecer em temperatura média.

Adicione sobre a mistura metade da farinha, mexa até ficar homogêneo, acrescente metade do leite e misture novamente.

Faça o mesmo processo com o resto da farinha e o resto do leite.

Despeje metade da massa na forma e sobre ela coloque as fatias de queijo e as fatias de presunto, salpique com orégano. Cubra com o resto da massa.

Leve ao forno por aproximadamente 45 minutos ou até dourar. Espere amornar para desenformar e servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33984-torta-de-parmesao-recheada-com-queijo-e-presunto.html>