

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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