

TORTA DE QUEIJO RÁPIDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de manteiga ou margarina gelada
1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 3 ovos
2 xícaras (chá) de leite
100 g de queijo muçarela
50 g ou menos de queijo parmesão ralado
1/2 colher (café) de noz-moscada ralada
sal a gosto
3 colheres (sopa) de cebolinha picada
4 colheres (sopa) de bacon frito (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com a manteiga ou margarina e o sal até desprender das mãos. Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível de 30 cm ou um pirex apertando e alisando a massa. Leve ao forno alto por 10 minutos. Reserve.

Bata no liquidificador os ovos, os queijos, a noz-moscada e o leite até ficar homogêneo. Adicione sal se necessário. Misture, sem bater, a cebolinha e o bacon. Despeje a mistura sobre a massa e leve ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37593-torta-de-queijo-rapida.html>