

TORRADINHA CREMOSA

INGREDIENTES

3 pães amanhecidos (de preferência duro)
1/2 cebola picada
4 colheres de sopa de maionese hellmann's
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os pães amanhecidos (fatias finas).

Em um recipiente coloque a maionese e a cebola bem picadinha e mexa, vai ficar como se fosse um creme mas com pedacinhos pequenos de cebola.

Passa esse creme nas fatias do pão já cortado anteriormente e coloque em um refratário.

Salpique orégano em cima das fatias com o creme de maionese, quantidade de sua preferência.

Leve ao forno por mais ou menos 30 minutos em 240°C ou até que a parte de baixo da torrada esteja bem assadinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38532-torradinha-cremosa.html>