TORTA HOT DOG DE FORNO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 ovos

2 1/2 xícaras de leite

3/4 xícara de óleo

3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:500 g de salsicha picados

2 cebolas picadas

2 tomates fatiados

1 lata de milho verde

100 g de queijo mussarela ralado

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

Orégano para polvilhar

Azeite (Opcional)

MODO DE PREPARO

Fazendo a massa: No liquidificador coloque o leite, os ovos, o óleo, o queijo ralado e a farinha. Bata até que todos os ingredientes estejam misturados e formar um creme liso.

Desligue o liquidificador e adicione o fermento. Bata novamente por 1 minuto para se incorporar à massa.

Espalhe a massa obtida em uma forma de fundo removível antiaderente com diâmetro de 26 cm, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Caso não tiver esta forma pode utilizar uma assadeira retangular número 4.

Distribua as salsichas picadas, o milho verde (escoar a água antes), as cebolas e os tomates fatiados.

Polvilhe os queijos parmesão e mussarela ralados.

Salpique orégano por cima e regue com azeite.

Leve ao forno pré-aquecido a 200° por cerca de 40 minutos.

Observe as laterais da massa para verificar se está assado, elas ficam bem moreninhas, o recheio é sempre úmido.

Dica: Tempere os tomates previamente com azeite e orégano.

Pode ser servido quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44205-torta-hot-dog-de-forno.html