

TORTA SOUFLÉ SEM OVOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo
2 copos de leite
1 caixinha de creme de leite
1 xícara de óleo
Sal e açúcar 1 colher de sobremesa de cada
1 colher de fermento em pó
margarina para untar a forma

RECHEIO:

Recheio: 150 g de presunto
150 g de mussarela
150 g de queijo prato
1 lata de milho verde
1 lata de molho de tomate pronto
3 tomates cortados em rodela
orégano

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Se precisar acrescentar um pouco mais de farinha de trigo, reserve.

Pegue um pirex grande, pode ser aquele oval da marinex, dá certinho pra essa receita.

Unte com margarina, coloque metade da massa e em seguida coloque o queijo prato em seguida o presunto, misture o milho com o molho e jogue por cima.

Depois coloque a mussarela e por fim o resto da massa.

Coloque as rodela de tomates e orégano.

Forno preaquecido por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45348-torta-soufle-sem-ovos.html>