MISTO QUENTE DE FORNO CREMOSO

INGREDIENTES

12 fatias de pão de forma sem casca

12 fatias de queijo mussarela

4 fatias de presunto

1 copo de requeijão

1/2 copo (americano) de leite

100 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Numa vasilha de plastico redonda misture o requeijão, leite e metade do parmesão, bata com o fuè (ou garfo) como se fosse omelte.

Mexa bem até começar a espumar.

Num refratário de forno quadrado despeje 6 colheres de sopa do creme no fundo e espalhe bem.

Forme 1 camada de pão com 4 fatias no fundo do refratário, cubra com 1 camada de mussarela, 1 presunto e outra de mussarela.

Mais uma camada com 4 pães, regue os pães com o creme e espalhe bem.

Novamente faça 1 camada de musarela, 1 camada de presunto e mais 1 de mussarela.

Finalize com 1 camada de 4 pães.

Despeje o creme aos poucos cobrindo todos os pães, até acabar o creme.

Polvilhe parmesão ralado e leve ao forno 180°C a 200°C até dourar por cima e borbulhar nas laterais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46002-misto-quente-de-forno-cremoso.html