

TORTA DE LIQUIDIFICADOR DE REQUEIJÃO E PRESUNTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 colher (sopa) de fermento em pó.

1 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de leite

3 ovos

50 g de queijo parmesão ralado

RECHEIO:

Recheio: 2 tomates picados ou em rodela

150 g de presunto fatiado ou picado

1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas

1/2 xícara (chá) de mussarela ralada

1/2 pote de requeijão

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e o parmesão.

Misture o fermento e a farinha de trigo.

Coloque metade da massa em uma forma de diâmetro com fundo removível (22 cm).

Distribua os ingredientes do recheio alternando-os.

Cubra com o restante da massa

Asse no forno preaquecido a 200°C, durante 45 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46048-torta-de-liquidificador-de-requeijao-e-presunto.html>