

TORTA DE BÊBADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

3 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio: Molho de cachorro quente (com as salsichas) de sua preferência

Queijo prato

Presunto

Milho

Temperos a gosto (orégano, manjerição, pimenta)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata até formar uma massa homog nea.

Misture os ingredientes do recheio em uma vasilha e reserve.

Unte um tabuleiro com manteiga e pré-aqueça o forno por 10 minutos.

Depois de batida, coloque metade da massa no tabuleiro, em seguida todo o recheio e cubra com o restante da massa.

Salpique queijo ralado e leve ao forno médio até dourar.

Sirva em seguida.

 2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46277-torta-de-bebado.html>