TORTA BAURU DE FORNO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

1/3 xícara (chá) de queijo ralado

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de tempero completo

Queijo parmesão e orégano para polvilhar

RECHEIO:

Recheio:150 g de mussarela picada grosseiramente

150 g de presunto picado grosseiramente

3 tomates picados

Orégano a gosto

1 cebola picada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Em uma fôrma untada e enfarinhada, colocar metade da massa.

Por cima da massa, espalhar o recheio.

Por cima do recheio, despejar o restante da massa.

Polvilhar a massa com queijo ralado e orégano.

Levar ao forno pré-aquecido a 200º, por mais ou menos 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Misturar todos os ingredientes. Empregar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49056-torta-bauru-de-forno.html