

TORTA PRÁTICA DE REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
2 ovos
2 xícaras de leite
1 xícara de óleo (mas não muito cheia)
1 colher de (sopa) de fermento em pó
12 colheres de (sopa) de farinha de trigo
50g de queijo ralado
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:
200 g de mussarela
200 g de presunto
1 lata de creme de leite
1 copo de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador e junte por último o fermento.

Numa forma untada despeje nesta ordem: um pouco da massa, mussarela, presunto, o requeijão,o creme de leite e por cima do creme de leite o retante da massa.

Salpique orégano e leve ao forno preaquecido a 180°C por mais ou menos 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49336-torta-pratica-de-requeijao-cremoso.html>