

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 restante 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>