

# TORTA SALGADA DA ÂNA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: Restos de pães dágua amanhecido

Farinha trigo que dê o ponto de massa consistente

2 ovos

Azeite para umedecer a massa

Leite o suficiente para unir os ingredientes

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

1 pitada de orégano

1 pitada de páprica

1 colher sobremesa de fermento em pó

Recheio de sua preferência

### COBERTURA:

Cobertura: 250 g de queijo colonial

250 g de presunto gordo ralado

2 gemas de ovos batidas

## MODO DE PREPARO

Desmanche o pão no leite.

Coloque ovos, azeite, sal, açúcar, orégano, páprica e misture ao pão.

Coloque a farinha de trigo, misturando aos poucos, até dar uma consistência de massa de panqueca.

Coloque o fermento e deixe descansar por 10 minutos.

Coloque a massa em um refratário em camadas alternadas com o molho escolhido por você e termine polvilhando com queijo e presunto ralado.

Se você quiser pincelar toda a parte de cima com gemas batidas ficará com um aspecto amarelado e crocante após assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49774-torta-salgada-da-ana.html>