

TORTA SALGADA DA ÂNA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: Restos de pães água amanhado
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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