

# TORTA DE CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
1 copo de leite morno  
1 colher de sopa de manteiga  
1 colher bem cheia (sopa) de fermento fleischaman  
1 colher rasa (sopa) de açúcar  
1 ovo  
1 colher (chá) de sal

### RECHEIO:

Recheio:  
150 g de presunto  
200 g de queijo prato  
1 lata de creme de leite gelado e sem soro, batido com sal

## MODO DE PREPARO

Desmanchar o fermento no leite morninho, junta-se o açúcar, o sal, o ovo, sendo que deve-se bater a clara em neve e misturar a gema.

Farinha de trigo até desgrudar da mão.

Para o recheio: pique bem miudo o presunto com o queijo e mistura-se ao creme de leite batido.

Divida a massa em 2 partes, abra com um rolo, forra-se a assadeira, põe-se o recheio.

Cobre com a outra parte da massa, pincele com gema misturada com manteiga e leve ao forno quando a bolinha subir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/50008-torta-de-creme-de-leite.html>