

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 Fleischmann
- 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 miúdo o presunto com o queijo e misture ao creme de leite batido.

Divida a massa em 2 partes, abra com um rolo, forre 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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