

# CREME PARA RECHEIO DE TORTAS SALGADAS

## INGREDIENTES

1 litro de leite  
4 colheres (sopa) de queijo parmesão  
1/2 cx de creme de leite  
100 g de margarina  
300 g de mussarela picada  
4 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 colher (chá) de sal

## MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador.

Passa para uma panela e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Deixe esfriar e use para rechear tortas, empadas, coxinhas etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50143-creme-para-recheio-de-tortas-salgadas.html>