

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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