

TORTA CREMOSA DE PEITO DE PERU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

500 ml de leite

4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

2 e 1/2 de farinha de trigo comum

1 colher (sopa) de fermento em pó

Sal a gosto

Orégano a gosto

RECHEIO:

Recheio:500 g de peito de peru picado

1 e 1/2 xícaras de requeijão

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes da massa no liquidificador, exceto o orégano, até ficar bem homogêneo.

Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e reserve.

Em uma forma retangular (35x25) untada despeje metade da massa.

Com o auxílio de uma colher, vá espalhando o recheio por cima da massa.

Cubra com o restante da massa.

Polvilhe o orégano sobre a massa e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar levemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51752-torta-cremosa-de-peito-de-peru.html>