TORTA PREGUICINHA DA MARRY

INGREDIENTES

3 ovos

1 xicara de chá de leite

1 xicara de chá de óleo (ou menos um pouco)

1 cubo de caldo (de carne se preferir rechear com carne, de frango se preferir rechear com frango, de peixe se preferir rechaear com camarão, lascas de peixe, ou atum defumado)

2 xicaras de chá de trigo

1 colher de sopa de fermento

salsinha bem picadinha

2 tomates

Orégano

azeite

200 g de queijo

200 g de presunto

azeitonas pretas ou verdes

1 pacotinho de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador 3 ovos, leite, óleo, 1 cubo de caldo (que você prefeir, como gosto de frango, usei o de sabor frango assado).

Em uma tigela peneire as 2 xicaras de trigo, fermento, misturando-os com o conteudo que foi batido no liquidificador, acrescente também salsinha (bem picadinha).

mexa bem agora todos os ingredientes. acrescente junto a mistura 3 claras batidas em neve.

unte uma forma com manteiga e farinha de rosca (escolha o tamanho de sua preferência).

Na forma coloque metade da massa e depois acrescente o recheio (de sua escolha), como escolhi fazer com frios, coloque uma camada de presunto, uma de tomate (corte o tomate em fatias finas e tempere-os com azeite, sal e orégano).

Coloque azeitonas, queijo ralado e depois coloque uma camada de queijo.

Acrescente o resto da massa.

Leve ao fonno (180ºC) até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51874-torta-preguicinha-da-marry.html