# TORTA SALGADA DE PRESUNTO E QUEIJO

## INGREDIENTES

### PARA A MASSA:

Para a Massa:4 ovos

1 copo (240 ml) de óleo

1 copo (240 ml) de leite

12 colheres (das de sopa) de farinha de trigo

1 colher (das de sopa) de fermento em pó

1 tablete de caldo de galinha

1 dente de alho

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio:300 g de queijo mussarela (ralar)

300 g de presunto (cortar pedacinhos)

## MODO DE PREPARO

Colocar na batedeira os 4 ovos inteiros e adicionar o óleo, bater para misturar.

Derreta os tabletes de caldo de galinha no leite (esquentar o leite no microondas para poder derreter).

Adicionar o leite, com o caldo de galinha na batedeira, bater para misturar.

Adicionar o alho moido ou ralado, conforme sua preferência e a farinha de trigo, bater até que tudo esteja realmente uniforme.

Adicionar o fermento em pó e bater rapidamente.

Unte a assadeira com margarina e farinha de trigo.

Jogue um pouco da massa, depois adicione o recheio e em seguida cubra com o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido (180°C) e espere em torno de 40 minutos.

Antes de tirar a torta do forno faça o teste do garfo, se sair limpinho a massa esta pronta!

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52458-torta-salgada-de-presunto-e-queijo.html