

TORTA DE SALAME E QUEIJO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo
4 batatas médias cozidas e espremidas
60 g de fermento biológico (ou 4 tabletes)
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sobremesa) de açúcar
4 ovos
150 grs de margarina
1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio: 250 g de salame picadinho
1/2 kg de queijo branco picado
1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar, acrescente o leite (temperatura ambiente), as batatas, os ovos ligeiramente batidos, a margarina e o sal.

Amassar com a farinha até soltar das mãos. Dividir a massa em três partes. Deixar crescer até dobrar de tamanho.

Forrar uma forma untada com manteiga e farinha, com uma parte da massa. Colocar uma camada de recheio, pincelando com o creme de leite. Colocar outra camada de massa, pincelar com margarina e colocar o restante do recheio, pincelando com o resto de creme de leite. Cobrir com a última camada de massa, pincelar com gema e levar para assar em forno médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53352-torta-de-salame-e-queijo-branco.html>