

# TORTA FÁCIL EM CAMADAS

## INGREDIENTES

- 2 latas de creme de leite
- 1 pacote de pó para creme de cebola
- 500 g de ricota fresca
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- 1 xícara (chá) de mortadela em cubos pequenos
- 12 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 1 pacote de pão de forma sem casca
- 1 vidro pequeno de maionese
- 200g de batata palha para decorar

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o creme de leite com o pó para creme de cebola e a ricota até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigel, acrescente o cheiro-verde, mortadela, azeitona e misture bem. Em uma forma para bolo inglês média forrada com papel alumínio, intercale camadas de pão e de recheio, terminando em pão.

Aperte bem e leve a geladeira por 2 horas. Retire da geladeira, desenforme com cuidado e retire o papel alumínio.

Cubra com a batata palha, sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53517-torta-facil-em-camadas.html>