

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 xicara (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 tigela, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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