TORRADAS CASEIRAS

INGREDIENTES

PASTA DE ALHO:

Pasta de alho:2 dentes de alho esmagados

2 colheres de sopa de maionese

orégano a gosto

PASTA DE QUEIJO:

Pasta de queijo:2 colheres de sopa de requeijão cremoso

1 colher de chá de queijo parmesão ralado

salsinha picada a gosto

PASTA DE MARGARINA:

Pasta de margarina:2 colheres de sopa de margarina

manjericão a gosto

Pães amanhecidos cortados em rodelas não muito finas

Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare as pastas separadamente, misturando bem os ingredientes. Distribuir o pão em uma assadeira e pincelar cada rodela com um pouco de azeite. Aplicar uma camada fina de pasta e levar ao forno pré aquecido até dourar.

Quanto mais fina for a camada de pasta, mais douradinha fica a torrada. Não passe dos dois lados, pois pode grudar no fundo da assadeira e queimar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53606-torradas-caseiras.html