TORTA SALGADA DE PÃO DE FORMA PARA FESTAS

INGREDIENTES

4 pacotes de pão sem as cascas

2 sachês de maionese de 700 g

500 g de cenoura ralada

salsinha a gosto

300 g de presunto ralado

azeitonas a gosto

10 ovos cozidos picados

salsa a gosto

1 kg de peito de frango cozido e desfiado

1 copo de requeijão

1 vidro de geleia a gosto

2 kg de batatas.

1 lata de refrigerante de guaraná

MODO DE PREPARO

Forre um tabuleiro fundo com papel alumínio

Coloque a primeira camada de pão, cobrindo todo o fundo

Molhe os pães com guaraná

Passe a geleia toda nos pães, fazendo a primeira camada

Forre com outra camada de pão e molhe com guaraná novamente

Misture o presunto ralado com 4 colheres de maionese e azeitonas; acrescente sobre o pão, fazendo a segunda camada

Cubra com com mais uma camada de pão e molhe com guaraná

Misture os ovos cozidos com 5 colheres de maionese e salsa; acrescente sobre o pão fazendo a terceira camada

Cubra com pão e molhe com guaraná

Misture o frango cozido com o requeijão; acrescente sobre o pão, fazendo a quarta camada

Cubra com pão e molhe com guaraná

Dê uma apertada para deixar o bolo mais fino

Leve à geladeira coberto com papel alumínio por 4 horas

Desenforme em uma tábua de bolo e retire o alumínio

Faça um purê com as batatas

Cubra o bolo com o purê

Decore a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9773-torta-salgada-de-pao-de-forma-para-festas.html