

TORTA DE PIZZA CREMOSA DO CHEF DUZÃO

INGREDIENTES

30 g de fermento para pão
1 colher (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de leite
2 ovos
4 batatas cozidas
1 colher (sobremesa) de sal
1 colher (sopa) de orégano
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
Recheio: 300 g de presunto
300 g de queijo prato
3 tomates
100 g de queijo cremoso
1 lata de requeijão
sal a gosto
orégano

RECHEIO

300 g de presunto
300 g de queijo prato
3 tomates
100 g de queijo cremoso
1 lata de requeijão
sal a gosto
orégano

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento, o açúcar, depois coloque os demais ingredientes e bata bem (se for bater em batedeira, coloque todos os ingredientes juntos, caso não use batedeira, dissolva o fermento primeiro no açúcar)

Deixe a massa descansar até dobrar de volume

Após descansar, monte com ajuda do óleo (1 xícara de óleo ou azeite)

Acomode a massa em uma assadeira untada e cubra com o recheio

Depois feche com a massa

Leve ao forno 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12430-torta-de-pizza-cremosa-do-chef-duzao.html>