

TORTA CREMOSA DE QUEIJO MINAS, A MELHOR TORTA SALGADA DE TODAS!

INGREDIENTES

- 3 unidade(s) de ovo
- 1 xícara(s) (chá) de Queijo-de-Minas picado(s)
- 2 xícara(s) (chá) de leite
- 2 xícara(s) (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara(s) (chá) de óleo de soja
- 1 colher(es) (chá) de sal
- 1 colher(es) (sopa) de fermento químico em pó

Recheio:

- 250 gr de Queijo Prato em fatias
- 250 gr de presunto sem capa de gordura em fatias
- 3 unidade(s) de tomate em fatias
- quanto baste de orégano
- quanto baste de salsinha

MODO DE PREPARO

Massa:

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador , despeje metade numa fôrma untada.

Coloque o os ingredientes do recheio e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13190-torta-cremosa-de-queijo-minas-a-melhor-torta-salgada-de-todas.html>