

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.

©2026 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>