

LANCHE DE FORNO PRÁTICO DE 20 MINUTOS!

INGREDIENTES

pão de forma (quantidade que desejar)

250 g de maionese

molho de tomate pronto

200 g de presunto fatiado

200 g de muçarela fatiada

250 g de requeijão cremoso

1 tomate cortado em rodelas

orégano (a gosto)

leite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela adicione 250 g de maionese e 250 g de requeijão cremoso;

Misture tudo e reserve o “creme”;

Em uma forma espalhe molho de tomate por ela toda;

Faça uma camada com pão de forma levemente úmido com leite;

Em cima da primeira camada de pão, adicione o creme de requeijão com maionese, cobrindo toda a camada de pão;

Faça uma camada de presunto fatiado;

Faça uma camada de queijo fatiado;

Tampe o recheio com mais uma camada de molho de tomate;

Faça mais uma camada com pão úmido de leite;

Repita mais uma camada de creme + presunto + queijo;

Tampe a torta com mais uma camada de pão;

Passe o creme em cima da última camada e adicione queijo muçarela em cima;

Decore com rodelas de tomate;

Coloque orégano a gosto;

Leve o lanche em um forno pré-aquecido 180°C e deixe por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13778-lanche-de-forno-pratico-de-20-minutos.html>