

LANCHE DE FORNO DELICIOSO: EU SEMPRE FAÇO AQUI EM CASA, É SUPER PRÁTICO...

INGREDIENTES

3 ovos

½ de xícara (chá) de óleo ou azeite de oliva ou 80ml

1 pacote de queijo parmesão ralado ou 50g

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de leite (240ml)

1 colher (chá) rasa de sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240g)

1 calabresa cortada em rodela finas

150g de queijo mussarela ralado

2 tomates médios cortados em rodela

Azeitonas em rodela (a gosto)

Orégano (a gosto)

MODO DE PREPARO

Coloque um fio de azeite na frigideira e adicione as calabresas.

Leve ao fogo médio para baixo e frite levemente.

Para a massa, adicione em um liquidificador os ovos, leite, óleo, parmesão ralado, sal e bata até misturar bem.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos e bata novamente.

Com o liquidificador ligado, acrescente o fermento, deixe bater até incorporar.

Em uma forma (21x8cm) untada e enfarinhada, despeje uma quantidade de massa para cobrir o fundo.

Faça uma camada de recheio com tomate, calabresa, queijo muçarela, azeitonas e orégano.

Repita o processo colocando mais uma camada de massa, outra de recheio e por cima coloque o restante da massa para cobrir.

Adicione mais um pouco de queijo muçarela.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 200° por 35-40 minutos ou até dourar.

Desenforme, sirva-se e delicie-se com esse lanche de forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17059-lanche-de-forno-delicioso-eu-sempre-faco-aqui-em-casa-e-super-pratico.html>