

TORTA DE HAMBÚRGUER

INGREDIENTES

Massa

2 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de leite

2 colheres (sopa) de fermento em pó

50 g de queijo ralado

1 cebola (picadinha)

1 sachê de tempero pronto

Recheio

8 hambúrgueres crus

1 tomate (cortado em rodelas finas)

100 g de mussarela (ralada)

100 g de presunto (ralado)

2 colheres (sopa) de requeijão

1/2 cebola (cortada em fatias finas)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, com exceção do fermento

Em uma vasilha à parte, misture o presunto, a mussarela e o requeijão, e reserve

Unte um refratário ou forma

Coloque metade da massa

Coloque por cima, nessa ordem

Coloque a outra metade da massa por cima, polvilhe com queijo parmesão e um pouco de óregano

Leve ao forno preaquecido em temperatura média por aproximadamente 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/398-torta-de-hamburguer.html>