

MAIONESE DE FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de batata
- 1 e 1/2 pote de maionese
- 1 pacote de 500 g de batata palha
- 700 g de queijo mussarela
- 2 copos de requeijão

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata com casca e tudo, escorra a água e deixe esfriar

Após esfriar tire a casca e corte em rodelas

Em uma forma, espalhe a maionese por toda a forma

Coloque

1 camada de queijo mussarela

1 camada de batata palha

1 camada de maionese

1 camada de requeijão (os 2 copos de requeijão vão só nessa camada)

asse por 30 minutos a 320° C ou até borbulhar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5782-maionese-de-forno.html>