

# TORTA SALGADA DE PÃO DE FORMA PARA FESTAS

## INGREDIENTES

4 pacotes de pão sem as cascas  
2 sachês de maionese de 700 g  
500 g de cenoura ralada  
salsinha a gosto  
300 g de presunto ralado  
azeitonas a gosto  
10 ovos cozidos picados  
salsa a gosto  
1 kg de peito de frango cozido e desfiado  
1 copo de requeijão  
1 vidro de geleia a gosto  
2 kg de batatas.  
1 lata de refrigerante de guaraná

## MODO DE PREPARO

Forre um tabuleiro fundo com papel alumínio  
Coloque a primeira camada de pão, cobrindo todo o fundo  
Molhe os pães com guaraná  
Passe a geleia toda nos pães, fazendo a primeira camada  
Forre com outra camada de pão e molhe com guaraná novamente  
Misture o presunto ralado com 4 colheres de maionese e azeitonas; acrescente sobre o pão, fazendo a segunda camada  
Cubra com com mais uma camada de pão e molhe com guaraná  
Misture os ovos cozidos com 5 colheres de maionese e salsa; acrescente sobre o pão fazendo a terceira camada  
Cubra com pão e molhe com guaraná  
Misture o frango cozido com o requeijão; acrescente sobre o pão, fazendo a quarta camada  
Cubra com pão e molhe com guaraná  
Dê uma apertada para deixar o bolo mais fino  
Leve à geladeira coberto com papel alumínio por 4 horas  
Desenforme em uma tábua de bolo e retire o alumínio  
Faça um purê com as batatas

Cubra o bolo com o purê

Decore a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9773-torta-salgada-de-pao-de-forma-para-festas.html>