

## Torta de salaminho

por Receitas e Mais

---

### Ingredientes:

#### Massa:

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo tipo 1;
- 450ml de leite;
- 2 colheres (chá) de sal;
- 5 colheres (sopa) óleo;
- 3 colheres (sopa) de fermento em pó;
- 2 xícaras (chá) queijo parmesão ralado;
- 3 ovos.

#### Recheio:

- 200g de salaminho picado;

## Torta de salaminho

por Receitas e Mais

---

- 5 colheres (sopa) de cebolinha verde picada;

- 2 tomates picados;

- 200g queijo fatiado.

### Modo de preparo:

**Massa:** Bater todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos exceto a farinha e o fermento em pó. Colocar esta mistura em um recipiente e adicionar aos poucos a farinha e o fermento em pó e reservar.

**Recheio:** Misturar todos os ingredientes com a massa reservada, exceto o queijo fatiado. Colocar a massa em uma forma untada e levar para assar. Depois de assada, retirar a torta do forno e colocar o queijo fatiado. Levar ao forno novamente para dourar por aproximadamente 5 minutos à temperatura de 180 ° por 35 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas