

LANCHE DE FORNO DA JU, O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

Pão de forma (quantidade que desejar)

250 gramas de maionese

Molho de tomate pronto

250 gramas de presunto fatiado

250 gramas de muçarela fatiada

250 gramas de requeijão cremoso

100 gramas de muçarela fatiada

1 tomate cortado em rodela

Leite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela adicione 250g de maionese e 250g de requeijão;

Misture tudo e reserve o “creme”;

Em uma forma espalhe molho de tomate por ela toda;

Faça uma camada com pão de forma levemente úmido com leite;

Em cima da primeira camada de pão, adicione o creme de requeijão com maionese, cobrindo toda a camada de pão;

Faça uma camada de presunto fatiado;

Faça uma camada de queijo fatiado;

Tampe o recheio com mais uma camada de molho de tomate;

Faça mais uma camada com pão úmido de leite;

Repita mais uma camada de creme + presunto + queijo;

Tampe a torta com mais uma camada de pão;

Passa o creme em cima da última camada e adicione queijo muçarela ralado em cima;

Acrescente rodela de tomate;

Leve o lanche em um forno preaquecido 180º e deixe por 25 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12973-lanche-de-forno-da-ju-o-melhor-de-todos.html>