

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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