

# TORTA DE PIZZA CREMOSA DO CHEF DUZÃO

## INGREDIENTES

30 g de fermento para pão  
1 colher (sopa) de açúcar  
2 colheres (sopa) de margarina  
1 xícara (chá) de leite  
2 ovos  
4 batatas cozidas  
1 colher (sobremesa) de sal  
1 colher (sopa) de orégano  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
Recheio: 300 g de presunto  
300 g de queijo prato  
3 tomates  
100 g de queijo cremoso  
1 lata de requeijão  
sal a gosto  
orégano

## RECHEIO

300 g de presunto  
300 g de queijo prato  
3 tomates  
100 g de queijo cremoso  
1 lata de requeijão  
sal a gosto  
orégano

## MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento, o açúcar, depois coloque os demais ingredientes e bata bem (se for bater em batedeira, coloque todos os ingredientes juntos, caso não use batedeira, dissolva o fermento primeiro no açúcar)

Deixe a massa descansar até dobrar de volume

Após descansar, monte com ajuda do óleo (1 xícara de óleo ou azeite)

Acomode a massa em uma assadeira untada e cubra com o recheio

Depois feche com a massa

Leve ao forno 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/12430-torta-de-pizza-cremosa-do-chef-duzao.html>