

**TORTA DELÍCIA**  
**DIRCE VIEIRA**

**INGREDIENTES:**

- 1 COPO DE LEITE MORNO
- 1 COLHER DE (SOPA) FERMENTO DE PÃO.
- 1 COLHER DE (SOPA) DE AÇÚCAR
- 1 COLHER (CHÁ) DE SAL.
- ½ XÍCARA DE ÓLEO.
- 2 OVOS INTEIROS.
- FARINHA DE TRIGO ATÉ DAR PONTO DE ESTICAR.



**RECHEIO:**

- 200 GRS DE MUSSARELA.
- 200 GRS DE PRESUNTO.
- 1 LATA DE CREME DE LEITE.
- (MILHO E PALMITO OPSIONAL)

**MODO DE PREPARO:**

EM UMA VASILHA DISSOLVA O FERMENTO NO LEITE MORNO, ACRESCENTE OS OUTROS INGREDIENTES, ADICIONE A FARINHA DE TRIGO AOS POUCOS E VA MEXENDO ATÉ DAR PONTO DE ESTICAR A MASSA. DIVIDA A MASSA EM 2 PARTES. PEGUE UMA E FORRE SOBRE A FORMA REDONDA UNTADA (DE PREFERÊNCIA A QUE SOLTA O FUNDO) . DESPEJAR METADE DO CREME DE LEITE, COLOQUE O PRESUNTO EM FATIAS, A MUSSARELA E O RESTANTE DO CREME DE LEITE E FECHER A TORTA COM A OUTRA PARTE DA MASSA. PINCELE COM A MISTURA DE UMA GEMA, 1 COLHER DE (CHÁ) DE AÇÚCAR E 1 COLHER (SOPA) DE LEITE. LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO POR APROXIMADAMENTE 40 MINUTOS.