TORTA DE CUSCUZ

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de milho em conserva

1 lata de leite (mesma medida do milho)

1 lata de cuscuz (mesma medida do milho)

1/2 lata de fermento em pó

sal a gosto

cheiro-verde a gosto

200 g de carne moída ou algo de seu gosto

200 g de queijo fresco

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, leite, milho, cuscuz, óleo e sal por aproximadamente 3 minutos

Adicione o fermento e bata novamente por 30 segundos

Refogar a carne moída com sal, pimenta e cheiro

Corte o queijo fresco em cubos pequenos

Coloque em uma forma untada e enfarinhada a massa

Acrescente a carne e o queijo

Leve ao forno preaquecido a 180

Você pode substituir a carne moída por linguiça ou carne seca

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10549-torta-de-cuscuz.html