

TORTA DE SARDINHA COM ALHO NEGRO

INGREDIENTES

Recheio

2 latas de sardinha com molho

1 lata de milho

1 tomate pequeno picado

1 cebola pequena picada

1/2 xícara de azeitona

3 dentes de alho negro alho negro picados

sal a gosto

Massa

2 xícaras bem cheias de farinha de trigo

300 ml de leite

4 ovos

3/4 de xícara de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

sal a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque os ovos, o leite, o óleo e o amido de milho e bata tudo por 2 minutinhos

Em seguida acrescente metade da farinha de trigo e bata até misturar tudo

Adicione o restante da farinha de trigo e deixe bater por mais 2 minutos

Por último, coloque o fermento e misture bem com uma colher

Em seguida despeje metade dessa massa numa forma untada e enfarinhada

Espalhe o recheio por cima e despeje a outra metade da massa por cima de tudo

Leve para assar em forno preaquecido, 180° C, por cerca de 40 minutos ou até que a massa fique dourada por cima

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1080-torta-de-sardinha-com-alho-negro.html>