TORTA DE LEGUMES

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de leite

1 xícara de água

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher pequena de sal

1 xícara de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 lata de milho sem água

1 lata de ervilha

12 salsinhas picadinhas

1 cebola picada

1 cenoura grande ralada

tempero pronto de salada ou temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o fogo a 180

Unte um tabuleiro com manteiga e farinha de trigo

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a água, o leite e o sal

Depois coloque farinha de trigo e bata no liquidificador novamente

Coloque o fermento e bata novamente

Em outra vasilha, misture os legumes junto com os temperos

Ponha a massa no tabuleiro

Coloque os legumes em cima e vai misturando até espalhar os legumes por todo tabuleiro

Salpique o orégano em cima da massa

Coloque para assar até a massa dourar por aproximadamente 1 hora

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11725-torta-de-legumes.html