

TORTA DE SARDINHA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA

- 2 xícaras (chá) de de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 3 ovos

RECHEIO

- 2 a 3 latas de sardinha
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 1 lata de molho de tomate pronto
- azeitonas
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de seleta ou ervilha
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180° C

Unte a forma com manteiga ou margarina e farinha de trigo reserve

Bata todos os ingredientes da massa e por último o fermento (coloque aos poucos a farinha de trigo no liquidificador na maior velocidade) coloque na forma já untada uma parte da massa e reserve

Misture com cuidado todos os ingredientes do recheio e coloque sobre a massa que está na forma

Coloque o que sobrou da massa por cima do recheio e leve ao forno

Asse por 40 minutos e retire

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13521-torta-de-sardinha-no-liquidificador.html>