

TORTA DE SARDINHA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA

2 xícaras (chá) 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>