

TORTA DE ATUM/SARDINHA

INGREDIENTES

Massa

500 ml de leite

250 ml de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

2 colher (chá) de fermento em pó

3 ovos

Recheio

1 tomate picado

1/2 cebola roxa picada

4 azeitonas picadas

2 latas de atum (sem o óleo)

1/2 lata de ervilha

1/2 lata de milho

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata até estar homogêneo.

Para o recheio, misture todos os ingredientes em um prato e reserve.

Unte uma forma com margarina e despeje metade do conteúdo da massa na forma.

Então, coloque o recheio espalhado sobre a massa, e no fim, despeje o resto da massa cobrindo o recheio.

Leve ao forno a fogo médio por uns 30 minutos (use um garfo para furar a torta, se o garfo sair limpo, está pronto).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13743-torta-de-atum-sardinha.html>