

TORTA DE ATUM – LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

Massa

4 ovos

3 xícaras (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

12 colheres (sopa) de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

sal a gosto

Dica: você pode acrescentar alho e/ou cheiro-verde

Recheio

2 latas de atum ao molho de tomate (se preferir, pode ser o picante)

1 cenoura média ralada

1 cebola pequena picada

1/2 lata de milho

Dica: você pode adicionar ingredientes à sua escolha e mudar até mesmo o recheio todo.

Para polvilhar

Orégano e queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, deixando o fermento por último.

Misture os ingredientes do recheio.

Em uma forma untada, coloque metade da massa, o recheio por cima e em seguida o restante da massa.

Por cima de tudo, polvilhe orégano e o queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido em 180º C por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13897-torta-de-atum-liquidificador.html>