

TORTA SALGADA DELICIOSA (DE LIQUIDIFICADOR E SEM FERMENTO)

INGREDIENTES

MASSA

200 ml de óleo
400 ml de leite
3 ovos
13 colheres (sopa) de farinha de trigo sem fermento
queijo ralado a gosto
sal a gosto
margarina e farinha de trigo para untar a forma

RECHEIO

1/1 cebola grande picada ou 1 cebola pequena picada
250 gramas de queijo mussarela ralada
1 lata de atum
2 colheres (sopa) de milho
cebolinha a gosto
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o óleo, o leite, os ovos, o sal e o queijo ralado.

Acrescente a farinha.

Bata novamente.

Despeje metade (ou 2/3) da massa em uma forma untada com margarina e farinha.

Salpique por cima os itens do recheio na seguinte ordem: atum, cebola, cebolinha, milho, queijo mussarela e queijo ralado.

Despeje por cima o restante da massa.

Leve ao forno por cerca de 30 minutos.

Para verificar se a torta está pronta, finque um garfo nela.

Se os dentes saírem limpos, é porque está assada.

Retire do forno, deixe esfriar e depois sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13969-torta-salgada-deliciosa-de-liquidificador-e-sem-fermento.html>