

TORTA SALGADA DA LUCI

INGREDIENTES

4 ovos
2 xícaras de óleo de soja
2 xícaras de leite
2 colheres (café) fermento
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres (café) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Divida a receita em duas partes.
Bata metade dos ingredientes no liquidificador.
Coloque na forma a primeira parte.
Coloque o recheio de sua escolha por cima da massa.
Bata a segunda parte dos ingredientes no liquidificador.
Cubra o recheio.
Coloque em uma forma retangular média untada e enfarinhada.
Leve ao forno à 220º C por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14933-torta-salgada-da-luci.html>