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