TORTA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1/2 kg de acém moído

1 cebola

1 tomate

1 pimentão

cheiro verde a gosto

2 dentes de alho

1 massa de tomate

3 copos de farinha de trigo

3 ovos

1 copo de óleo

2 copo de leite

1 saquinho de queijo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador coloque o leite, o óleo, o ovo, sal e o alho. Bata bem.

Adicione a farinha aos poucos, sempre mexendo.

Adicione o fermento e mexa até ficar homogêneo.

Unte com óleo uma forma da sua preferência.

Coloque uma camada de massa, uma camada de molho, outra camada de massa.

Polvilhe por cima o queijo ralado e leve ao forno à 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14944-torta-de-carne-moida.html