

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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