

# 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>