

# TORTA DE SARDINHA DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

250 ml de leite  
1/2 xícara de óleo  
2 ovos  
1 e 1/2 xícara de farinha  
1 colher (sopa) de fermento  
sal a gosto  
tempero a gosto  
1/2 lata de ervilha  
1/2 lata de milho  
1 lata de sardinha  
1/2 cebola  
1 colher (sopa) de molho de tomate  
1 tomate

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite a cebola.

Em seguida, adicione a ervilha, o milho, a sardinha, o tomate e o molho, e mexa bem.

Adicione o sal e metade do tempero e deixe ferver até secar a água.

Reserve em seguida.

No liquidificador, bata o óleo, o leite e os ovos.

Em seguida, adicione a farinha aos poucos e, por último, o fermento e a outra metade do tempero, batendo novamente até a massa ficar homogênea.

Despeje metade da massa na forma, após isso despeje o recheio e o restante da massa.

Leve para assar em forno médio de 30 a 40 minutos até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15256-torta-de-sardinha-de-liquidificador.html>