

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>