TORTA DE ATUM LOW CARB

INGREDIENTES

3 ovos

150 g de mussarela

1 colher (chá) de fermento em pó

1 caixa de creme de leite

2 latas de atum sólido

tomate cereja a gosto

1 dente de alho picado

sal a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os 3 ovos com um batedor de arame.

Adicione os 150 g de mussarela, ralada ou picotada à mão, o creme de leite, o fermento e o sal. Misture bem e reserve.

Em um outro recipiente, coloque o atum, os tomates cereja, sal e orégano. Misture bem.

Unte uma forma (prefiro a redonda) com um pouco de azeite. Coloque metade da massa. Adicione o atum e cubra com o resto da massa.

Coloque no forno preaquecido a 180° C por mais ou menos 40 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15276-torta-de-atum-low-carb.html