

TORTA SALGADA DE LIQUIDIFICADOR DA KATY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de 250 ml de leite

1/2 copo de óleo de 125 ml

1 ovo

1 tablete de caldo de galinha

Queijo ralado a gosto

1 copo de trigo de 250 ml

RECHEIO:

Recheio: Atum (1 lata) ou frango desfiado

Azeitona, milho, ervilha, tomate e cebola picados (se quiser que a torta dure mais tempo, não adicione tomate para não azedar).

50 g de mussarela ou queijo coalho ralado ou picado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte todos os ingredientes no liquidificador até misturar bem.

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela, junte todos os ingredientes do recheio e misture-os.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário despeje o recheio e depois a massa por cima.

Leve ao forno preaquecido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15920-torta-salgada-de-liquidificador-da-katy.html>