

TORTA SALGADA DA GEGÊ

INGREDIENTES

500 ml de leite integral

250 ml de óleo de milho ou girassol

5 ovos inteiros

1 xícara (chá) de farinha de trigo

2 xícaras de farinha de milho flocada sem sal

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (sobremesa) de orégano

Sal a gosto

Recheio a gosto (frango, atum, carne moída, etc) com molho de tomate e azeitona

MODO DE PREPARO

Unte uma forma retangular média e reserve.

Preaqueça o forno a 180º C por 15 minutos.

Na batedeira, misture todos ingredientes, começando pelos líquidos.

Adicione o restante, deixando o fermento por último.

Bata por 3 minutos.

Despeje metade da massa na forma untada, coloque o recheio e, logo após, o restante da massa.

Polvilhe com queijo ralado e levar ao forno por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16322-torta-salgada-da-gege.html>