

TORTA DE ATUM DE LIQUIDIFICADOR (SEM ÓLEO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de leite
1 caixa de creme de leite
2 ovos
1 colher (café) de azeite
2 xícaras de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de amido de milho
2 colheres (sopa) de queijo ralado
1 colher (café) de sal
1 colher (sopa) de fermento

RECHEIO:

Recheio:1 lata de atum escorrido
1 xícara de ervilha fresca
1/2 cebola picada
molho inglês, sal, orégano, vinagre a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque os líquidos no liquidificador e junte a farinha, sal, queijo ralado e amido de milho e bata. Misture levemente o fermento.

RECHEIO:

Recheio:Misture os ingredientes e reserve.
Coloque numa forma antiaderente 2/3 da massa e acrescente o recheio em colheradas para não afundar. Cubra com a massa restante e leve ao forno por 20-30 minutos. observando sempre. Quando a superfície estiver dourada, retire do forno.