

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16341-torta-de-atum-de-liquidificador-sem-oleo.html>