

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>