TORTA DE MILHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 lata de milho

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

4 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 cebola picada

3 tomates picados

1 lata de milho

200 g queijo parmesão

salsinha a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicione o óleo, o leite e os ovos, depois misture.

Adicione o milho, a farinha de trigo, o amido de milho, o sal, depois misture novamente e por último adicione o fermento.

Em uma vasilha prepare o recheio, coloque a cebola, o tomate, o milho, a salsinha, o sal e 150 g de queijo parmesão e misture.

Unte uma forma com margarina e farinha de milho, depois acrescente a mistura, finalize colocando o que resto do queijo.

Coloque em um forno preaquecido 180 °C e deixe assar por 35 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16929-torta-de-milho.html