

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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