

TORTA SALGADA DA VOVÓ GUIGUI

INGREDIENTES

2 copos de farinha de trigo

2 copos de leite

2 ovos

2 colheres de parmesão

1/2 copo de leite

1 colher de sopa de fermento

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até formar uma massa homogênea.

Despeje em uma forma metade da massa, coloque o recheio e em seguida cubra com a outra metade da massa.

Leve ao forno preaquecido até cozinhar, em geral a massa fica dourada em cima, para saber se está cozida enfile um palito.

Se o palito sair seco pode apagar o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18560-torta-salgada-da-vovo-guigui.html>