

TORTA SALGADA RÁPIDA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 100 g de presunto cortados em cubos

100 g de musarela em cubos

1 tomate sem semente cortado em cubos pequenos

1 vidro de palmito cortados em cubos

1 lata de atum (escorrido)

1 lata de milho verde (escorrido)

Orégano, sal e cheiro verde a gosto

em uma bacia misture todos os ingredientes e reserve.

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata todos os ingredientes, ovos, farinha, cebola, sachê de tempero em pó e o óleo, até ficar bem homogêneo.

Desligue o liquidificador e acrescente o fermento químico em pó, e em seguida, bata novamente para misturar.

Unte uma assadeira com margarina e despeje uma camada bem fina de massa, e em seguida, coloque por cima da massa o recheio já pronto.

Coloque o restante de massa por cima do recheio, de forma a cobrir a camada do recheio.

Leve ao forno aquecido a 200º C por aproximadamente 50 minutos, até dourar.

Retire do forno, espere esfriar e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18774-torta-salgada-rapida.html>