

KAFTA DE FORNO

INGREDIENTES

500 g de carne moída

68 g de creme de cebola (1 saquinho)

colorau (a gosto)

tempero baiano (a gosto)

sal (a gosto)

1 sachê de tempero em pó

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, abra e espalhe a carne e acrescente todos os temperos.

Com as mãos, misture bem.

Em uma forma, coloque a carne e espalhe até que ela cubra toda a forma.

Em seguida, ligue o forno a 180º C e leve a carne por aproximadamente 45 minutos.

Se a carne estiver congelada, retire antes e deixe que ela descongele por si só.

Se o seu forno tiver potência alta, pode levar menos tempo, assim como se tiver uma potência baixa, pode levar mais tempo.

Em seguida é só retirar a carne do forno, cortar em pedaços e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18977-kafta-de-forno.html>