

A MELHOR TORTA SALGADA

INGREDIENTES

2 xícara (chá) de trigo
1 colher (sopa) de amido de milho
300 g de queijo
2 ovos
1 colher (sopa) de fermento
1 xícara (chá) de leite
carne moída (500 g)
300 g de presunto
1/2 xícara (chá) de óleo
sal a gosto
milho verde (a gosto)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o óleo, o leite, o amido de milho, 100 g do queijo e 100 g do presunto, os ovos e o sal.

Depois da massa batida no liquidificador, coloque em uma tigela a farinha de trigo e despeje a massa na tigela, misture bem e acrescente o fermento.

Despeje a massa em uma forma untada.

Coloque por cima a carne moída já frita e o restante do queijo e do presunto.

Corte em quadrados o queijo e o presunto, mas se preferir pode ralar.

Adicione por último o milho verde e asse em forno médio, preaquecido, a 180°C por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19811-a-melhor-torta-salgada.html>