

TORTA DE MANDIOCA LIGHT

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:carne moída

queijo branco

molho de tomate

MODO DE PREPARO

Misture a mandioca amassada com o creme de leite, ovos, temperos a gosto e reserve.

Faça a carne moída em uma panela com o molho e especiarias a gosto.

Unte uma refratário de vidro com azeite e coloque metade da massa.

Em seguida, recheie sempre intercalando queijo e molho.

Cubra com o restante da massa e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/19951-torta-de-mandioca-light.html>