

TORTA SALGADA DA ALINE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 tomate sem sementes picado

1/2 lata de milho verde sem a água

4 salsichas picadas

cheiro-verde picado a gosto

1/2 cenoura ralada

1/2 cebola picada

orégano a gosto

1 pitada de sal

vinagre a gosto

MASSA:

Massa: 2 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de amido de milho

1 e 1/2 copo (americano) de água morna

1 xícara de óleo de soja

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Comece, preparando o recheio: num recipiente junte todos os ingredientes, misture bem e reserve.

Unte e enfarinhe uma forma retangular, reserve.

No liquidificador: coloque primeiro metade da água, o óleo, os ovos e bata bem.

Acrescente a metade da farinha de trigo, e bata.

Acrescente o amido de milho, com o auxílio de uma colher e bata novamente.

É importante ir mexendo com a colher enquanto acrescenta os ingredientes.

Coloque o restante da farinha e água até ficar numa consistência de massa homogênea.

Por último, coloque o sal e o fermento e bata mais um pouco.

Derrame metade da massa na forma, coloque o recheio e depois a outra metade da massa.

Leve ao forno preaquecido por 50 minutos ou até ficar dourada (temperatura 180° C).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20309-torta-salgada-da-aline.html>