

TORTA DE LEGUMES ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1/2 copo de óleo

1 copo de leite

1 copo de farinha

1 lata de milho verde

1 cenoura crua ralada

sal a gosto

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de ervilha

1 tomate sem semente picado

1 cebola picada

1 cenoura crua média ralada

1 colher (sopa) de orégano

200 g de mussarela

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes do recheio em uma bacia e reserve.

Bata os ingredientes da massa no liquidificador e acrescente o fermento por último.

Evite bater o fermento no liquidificador, misture em uma bacia.

Coloque uma parte da massa no refratário e espalhe.

Coloque uma camada de mussarela e acrescente o recheio.

Coloque uma camada de queijo sobre o recheio e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno médio (o meu uso a 220°C) por cerca de 30 minutos ou até que espetando a massa o palito saia seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20560-torta-de-legumes-especial.html>