

# 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.