

TORTA TEMPERADA FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 e 1/2 copo de água morna

1 xícara de óleo

1 xícara de amido de milho

3 xícaras de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento para bolo

colorau (opcional)

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola picada

1 tomate sem sementes picado

orégano a gosto

cheiro-verde a gosto

1/2 lata de milho sem a água

4 salsichas picadas

cenoura ralada a gosto

1 pitada de sal

vinagre

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do recheio num recipiente, tempere com o vinagre e sal, reserve.

Bata no liquidificador, os ovos, o óleo, a metade da água.

Acrescente o amido de milho e 1 xícara de farinha de trigo e bata novamente.

Se necessário, mexa com uma colher.

Acrescente o restante da água e da farinha de trigo e bata até ficar uma massa homogênea.

Por último, coloque o sal, o colorau e o fermento.

Despeje metade da massa em uma forma untada e enfarinhada, coloque o recheio e em seguida a outra metade.

Forno 180° C, preaquecido durante 50 minutos ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20952-torta-temperada-facil.html>