

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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