

TORTA SEM FARINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de leite

1 copo de leite em pó

1/2 copo de óleo

1 iogurte natural

2 ovos

1 colher (sopa) de maizena

1 colher pequena de sal

2 colheres molho de tomate

1 colher (sopa) rasa de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 fio de azeite

1 cebola picada

1 alho picado

1 colher pequena de sal

2 colheres de chimichurri

700 g de carne moída

100 g de bacon picado

1 cenoura ralada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador até virar uma mistura homogênea.

Por último, acrescente o fermento e misture à massa, a massa ficará líquida.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, acrescente o fio de azeite e frite a cebola e o alho.

Acrescente o bacon e deixe dourar.

Acrescente o sal, o chimichurri e a carne moída para refogar.

Após 5 minutos em fogo baixo, acrescente a cenoura e misture.

Deixe em fogo baixo por mais 20 minutos, aproximadamente.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma e despeje a massa líquida.

Acrescente o recheio e distribua por toda a dimensão da forma.

Deixe em fogo médio por cerca de 30 minutos (pode variar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21061-torta-sem-farinha.html>