

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>