

# 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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