

TORTA DE LIQUIDIFICADOR DE SARDINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de sardinha em molho de tomate coqueiro (125 g)

3 colheres (sopa) de cebola cortada em cubos pequenos

1 lata de seleta de legumes, escorrida

1 colher (sopa) de cheiro-verde picado

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 xícara (chá) de leite (240 ml)

1/2 xícara (chá) de óleo (120 ml)

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado (50 g)

sal a gosto

1 xícara (chá) de farinha de trigo (150 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela, junte a sardinha com o seu molho, a cebola, a seleta de legumes e o cheiro-verde.

Misture e reserve.

MASSA:

Massa: No liquidificador junte os ovos, o leite, o óleo, o queijo, o sal e a farinha.

Bata bem até obter uma massa homogênea.

Acrescente o fermento e bata mais um pouco.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma assadeira pequena (com cerca de 18 x 22 cm) e despeje metade da massa.

Sobre ela distribua o recheio reservado e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que enfiando-se um palito na massa este saia limpo.

Corte em pedaços de cerca de 5,5 cm.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22151-torta-de-liquidificador-de-sardinha.html>