

TORTA DE SARDINHA DE LIQUIDIFICADOR DA GISELLE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 latas de sardinha

1 lata de ervilhas (de 200 g)

2 tomates picados

1/2 xícara (chá) de azeitona picada

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno no médio (180º C).

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador, menos o fermento.

Bata bem até formar uma massa homogênea (é uma massa bem líquida).

Desligue o liquidificador e coloque o fermento, ligue a tecla pulsar, só o suficiente para misturar.

Unte uma forma ou um refratário com óleo e polvilhe farinha de trigo.

Coloque metade da massa na forma (usei um refratário de 35 x 20 cm).

Espalhe a sardinha picada por cima, depois espalhe o tomate picado, a ervilha (sem a água da conserva) e a azeitona.

Coloque o restante da massa cobrindo todo o recheio e leve ao forno até dourar, cerca de 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23939-torta-de-sardinha-de-liquidificador-da-giselle.html>