TORTA DE CARNE

INGREDIENTES

2 colheres de margarina

2 ovos

100 ml de leite

1 fio de azeite de oliva

3 colheres de fermento em pó

1 kg de farinha de trigo

500 g de carne moída

1 tomate

1 cebola

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a margarina, ovos, leite, fermento e azeite de oliva.

Misture o líquido batido no liquidificador, em uma bacia com a quantidade de farinha de trigo que seja necessária para desgrudar das mãos.

Estenda a massa em uma superfície untada com farinha.

Abra a massa com o rolo e divida em duas partes.

Uma parte será utilizado para cobrir o fundo de uma forma redonda com a lateral removível.

Após forrar a forma com a massa, coloque o recheio e cubra com a segunda parte da massa.

Passe uma gema por cima da massa e asse até dourar a torta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24337-torta-de-carne.html