

# 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.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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