TORTA FÁCIL DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 xícara (chá) de óleo

1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de creme de leite

3 ovos

1/2 de xícara de queijo ralado

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento

margarina para untar

RECHEIO:

Recheio:1 alho-poró picado

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno em temperatura alta.

Em uma vasilha, coloque o alho-poró picado e tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

Unte um refratário redondo pequeno com margarina e coloque o alho-poró no fundo da forma.

Bata os ingredientes da massa no liquidificador até obter um creme homogêneo.

Distribua sobre o recheio e leve para assar por cerca de 40 minutos ou até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25833-torta-facil-de-alho-poro.html