

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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