

# TORTA DE ESTROGONOFÉ

## INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícaras de leite

1 e 1/2 xícaras óleo

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de maizena

1 envelope de fermento em pó

estrogonofé de carne ou frango bem cremoso como preferir

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes, exceto o fermento no liquidificador.

Depois que a massa ficar homogênea, acrescente o fermento e mexa novamente.

Coloque metade da massa em uma assadeira já untada.

Acrescente o recheio, depois o restante da massa.

Com o forno já preaquecido, coloque para assar em fogo médio durante 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26032-torta-de-estrogonofe.html>