

# TORTA SALGADA SEM GLÚTEN

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de água ou leite

2 xícaras de farinha sem glúten beladri

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) cheia de sal

### RECHEIO:

Recheio: 1 vidro de palmito picado

2 tomates picados

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata até obter uma massa homogênea.

Despeje em uma forma untada de 28 cm X 38 cm.

Escorra o palmito, misture com o tomate e, se quiser, coloque um pouco de orégano.

Espalhe o recheio em cima da massa e alise com uma colher para que fique coberto por massa.

Caso queira, polvilhe a massa com queijo ralado.

Leve para assar por cerca de 35 minutos a 200° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26418-torta-salgada-sem-gluten.html>