TORTA SALGADA DE FORNO INTEGRAL DA LEILA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:atum sólido em água e sal

2 latas de sardinha temperada

2 xícaras de soja temperada

carne moída

frango desfiado

carne assada

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque 12 colheres de sopa cheias de farinha de trigo orgânica.

Abra um furo ao centro e coloque o pacote de queijo ralado.

Separe 1 colher de queijo para finalizar a massa.

Em seguida, acrescente as 2 colheres de fibra de trigo, os 3 ovos, as 5 colheres de azeite e a 1/2 xícara de óleo.

Mexa a massa com um garfo até misturar os ingredientes e reserve.

Bata 2 colheres de biomassa com a xícara de leite e misture à massa.

Caso não possua biomassa (previamente), acrescente apenas a xícara de leite e por último mexa delicadamente o fermento.

Use sal a gosto, acrescente a metade da massa em forma previamente untada e o recheio.

Em seguida, feche a torta com a outra metade da massa.

Asse em forno médio e, quando dourar, espete um palito, verifique e retire do forno.

Sirva quente ou frio, acompanhe com salada de folhas e molho de limão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26514-torta-salgada-de-forno-integral-da-leila.html