

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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