

TORTA DE ATUM E QUEIJO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de fubá

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

2 ovos inteiros

1 colher de café de sal

1 colher de café de açúcar

1 colher de sobremesa de fermento em pó

1/2 pacote de queijo ralado

orégano a gosto

margarina para untar a forma

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1 lata de atum sólido ralado

100 g do queijo de sua preferência

cebola a gosto

1 colher de sobremesa de tempero lemon pepper

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno na temperatura de 180°C por 15 minutos.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, começando pelos ingredientes líquidos, e em seguida os ingredientes sólidos.

Misture em um recipiente a parte, todos os ingredientes do recheio.

Unte com margarina e farinha de trigo uma forma com 20 cm de diâmetro.

Coloque metade da massa, polvilhe queijo ralado e coloque o recheio.

Cubra o recheio com o restante da massa.

Polvilhe queijo ralado e orégano.

Leve ao forno preaquecido na temperatura de 180°C, por 45 minutos.

Aguarde ficar morno, desenforme e sirva.

Acompanha salada verde e um bom suco natural ou cerveja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27102-torta-de-atum-e-queijo.html>