

TORTA BATIDA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 pacote de creme de queijo
2 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícaras de amido de milho
2 xícaras de leite ao natural
3 ovos
2 xícaras de óleo
2 colheres de fermento
sal a gosto
500 g carne moída para o recheio
temperos e adicionais a gosto
queijo ralado para povilhar

MODO DE PREPARO

Prepare o recheio em uma panela, a seu modo, de forma que deixe a carne bem cozida e sequinha.

Misture os ingredientes à carne (milho, ervilha, azeitona, orégano, salsa, cebola picada, tomate picado, opcional), reserve.

Numa batedeira (ou numa vasilha, à mão), bata os ovos, bem batidos, até ficarem esbranquiçados.

Junte o óleo, a farinha, o amido, o creme de queijo, o leite e, por último o fermento (não bata muito depois de adicionar o fermento).

Aqueça o forno, para assar.

Numa assadeira retangular untada despeje metade da massa, espalhe o recheio na massa e cubra com a outra metade.

Polvilhe queijo ralado por cima e ponha para assar, até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28484-torta-batida-de-carne-moida.html>