# TORTA DE TOMATE SECO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 ovos

1/2 xícara (de chá) de leite

1/2 xícara (de chá) de azeite

2 xícaras (de chá) de farinha de trigo

1 colher (de sopa) de fermento em pó

sal e ervas finas a gosto

### RECHEIO:

Recheio:100 g de tomates secos cortados

150 g de peito de peru defumado cortado em cubos

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos.

Acrescente o leite, o azeite e as ervas finas e bata novamente.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo até obter uma mistura homogênea.

Acrescente o sal a gosto.

Despeje a massa em uma tigela, acrescente o fermento em pó e misture bem.

Acrescente à massa, o tomate seco e o peito de peru defumado e misture bem.

Coloque em uma forma média, untada e enfarinhada.

Leve ao forno baixo (180°C), preaquecido, por 40 minutos ou até dourar a massa.

Coma com os amigos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28848-torta-de-tomate-seco.html