

MASSA DE GRÃO DE BICO PARA TORTA

INGREDIENTES

300 g de grão de bico cozido

2 colheres (sopa) de azeite

sal e temperos (salsa desidratada, ervas finas) a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o grão de bico de molho por 12 horas.

Cozinhe em panela de pressão por 15 minutos.

Em seguida, coloque o grão de bico cozido no processador juntamente com o azeite e bata até obter uma massa homogênea, na consistência de massa de empadão (massa podre).

Forre uma assadeira de fundo falso com a massa, leve ao forno a 180°C, por 15 minutos, recheie com o ingrediente de sua preferência (frango desfiado, carne moída, legumes).

Abra o restante da massa entre duas folhas de papel manteiga, cubra a torta e volte ao forno por 20 minutos, a 180°C.

Se quiser que fique douradinha, basta pincelar gema de ovo sobre a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28986-massa-de-grao-de-bico-para-torta.html>