

TORTA SALGADA INTEGRAL (MASSA)

INGREDIENTES

Massa:

3 ovos

1 xícara (chá) de água (240 ml)

1/4 xícara (chá) de óleo

1/4 xícara (chá) de azeite de oliva

1 dente de alho (opcional)

1 xícara (chá) de farinha de trigo integral

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento até obter uma mistura homogênea.

Depois acrescentar o fermento e bater mais uma vez para misturar.

Unte uma forma (pequena).

Acrescente parte da massa, o recheio que você escolheu e o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido, por 40 minutos ou até ficar assado (confirme espetando um palito).

Dica, depois de montar sua torta salpique, queijo ralado por cima (ralado grosso) antes de ir para o forno.

O recheio fica a seu critério, o que fiz na foto foi carne moída com azeitona.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29114-torta-salgada-integral-massa.html>