

TORTA SABOROSA DE LEGUMES

INGREDIENTES

- 1 cenoura pequena ralada
- 1 abobrinha pequena ralada
- 1 mandioquinha média ralada
- 1 cebola média ralada
- 3 dentes de alho amassados
- 1 xícara de vagem picada
- 1 xícara de azeitona picada
- 1/2 xícara de cheiro verde picado
- 1 lata de ervilha com milho (sem a água)
- 1 tomate grande sem semente picado
- 2 envelopes de sazón amarelo (legumes)
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3/4 xícara de amido de milho
- 3/4 de xícara de óleo
- 1/2 xícara de leite
- 4 ovos
- 1 colher de sopa cheia de fermento em pó
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes, sendo o fermento por último.

Leve para assar em forma untada e enfarinhada em forno médio/baixo por, aproximadamente, 50 minutos ou até dourar.

Sirva preferencialmente fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29153-torta-saborosa-de-legumes.html>