

TORTA DE ALFACE (MEGA ALFA)

INGREDIENTES

2 copos de farinha (tipo requeijão)
1 copo de leite
1 copo de óleo
2 ovos
sal a gosto
1 pé de alface crespa
1 colher de sopa de fermento em pó
1 lata de milho verde
1 cenoura ralada
200 g de mussarela
1 cebola picada
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata primeiramente o ovos, leite, óleo e 4 folhas de alface devidamente limpas e com talo.

Bata por, mais ou menos, 2 minutos.

Desligue e acrescente a farinha, o sal e o fermento, bata mais um pouco.

Reserve.

Em uma tigela, misture a cenoura, a cebola, o milho, cheiro verde, e umas 5 folhas de alface cortado em finas tiras, acrescente um pouco de sal e misture.

Em uma forma já untada, coloque uma camada generosa da massa do liquidificador.

Em seguida, espalhe todo recheio por toda forma, em cima do recheio faça uma camada com a mussarela e por fim, espalhe o restante da massa.

Leve ao forno médio, por 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29221-torta-de-alface-mega-alfa.html>