

# TORTA DE LIQUIDIFICADOR SABOR ATUM

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras de leite

1 xícara de óleo

12 colheres bem cheias de trigo

1 colher bem cheia de fermento em pó

1 pitada de sal

### RECHEIO:

Recheio:5 dentes de alho

1 cebola média

1 caldo de carne

4 latas de atum (pode substituir por sardinha)

tempero verde a gosto

azeite para fritar

### DECORAÇÃO:

Decoração:1 cebola cortada em rodelas

azeitona

queijo ralado

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Corte o alho e a cebola, refogue no azeite.

Acrescente o caldo de carne amassadinho com o garfo, jogue o atum e o tempero verde

Prove o sal, se necessário acrescente mais.

Deixe refogar por 2 minutos e desligue.

Reserve.

Antes de preparar a massa, unte a forma, e ligue o forno.

## MASSA:

Massa: Bata as claras em neve, jogue o fermento até virar uma mistura bem homogênea.

Bata no liquidificador as gemas, o trigo, o óleo, e o leite.

Na forma untada, coloque metade da massa, depois todo o recheio, cubra com o restante da massa.

Decore a seu gosto.

Deixa assar por 40 à 50 minutos.

Pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29540-torta-de-liquidificador-sabor-atum.html>