TORTA DE TOMATE E CEBOLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite

1 xícara de óleo

1 xícara de queijo ralado (pode ser muçarela fatiada)

1 colher de fermento

1/2 colher de sal

RECHEIO:

Recheio:2 a 3 tomates picados sem sementes

1 cebola picada

azeitona a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:{TITLE}

Tempere como vinagrete (sal, azeite, vinagre e água) e armazene na geladeira enquanto for fazer a massa (isso faz com que pegue bem o sabor).

MASSA:

Massa:Bata os ingredientes da massa no liquidificador, com exceção do fermento, até ficar uma mistura homogênea, em seguida misture o fermento e bata bem pouco.

Unte uma forma com óleo e farinha e despeje a massa.

Em seguida peneire o recheio para retirar a água e espalhe por cima da massa.

Leve ao forno preaquecido, por uns 50 a 60 minutos.

A massa fica parecendo que está crua, mas é devido ao queijo que foi colocado na massa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29826-torta-de-tomate-e-cebola.html