

TORTA FÁCIL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 coxas e sobrecoxas

3 dentes de alho amassados

1 pimentão grande picado em pedaços bem pequenos

1/2 cebola picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

6 salsichas picadinhas

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo enriquecida com fermento

2 colheres de margarina

3 ovos

o caldo do cozimento das coxas e sobrecoxas

se precisar acrescente uma pitadinha de sal

100 ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque na panela de pressão as coxas e sobrecoxas sem pele.

Acrescente 1/2 pimentão picado em pedaços pequenos, a cebola, o alho amassado, a pimenta-do-reino e sal a gosto.

Deixe cozinhar bem para que a carne solte fácil do osso.

Numa frigideira, coloque as salsichas picadas com o restante do pimentão e as coxas e sobrecoxas já desfiadas com 2 conchas pequenas do caldo da carne.

Deixe fritar por 10 minutos.

MASSA:

Massa: Numa vasilha, coloque a farinha de trigo enriquecida com fermento, os ovos, a manteiga, o leite de coco e o caldo da carne.

Bata bem até a massa ficar homogênea.

Acrescente o sal, se necessário.

Misture todo o recheio junto com a massa.

Unte a forma com margarina e a farinha de trigo.

Leve ao forno por 35 minutos e está pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30566-torta-facil.html>