

TORTA DE CARNE MOÍDA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

18 colheres de farinha de trigo
6 ovos
1 xícara de óleo
2 xícaras de leite
2 colheres de fermento
800 g de carne moída
2 tomates
1/2 lata de molho de tomate
1 cebola
3 dentes de alho
sal a gosto
1 vidro de requeijão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o óleo, a cebola e o alho.

Deixe dourar e coloque a carne moída, sal, o tomate e o molho de tomate, até ficar totalmente cozida.

MASSA:

Massa: Coloque os ovos, o óleo, o leite, a farinha de trigo e o sal no liquidificador.

Bata por uns 5 minutos, acrescente o fermento e bata uns 07 segundos, se precisar bata apenas com uma colher. Em uma forma untada, coloque a metade da massa, a carne moída e o requeijão.

Complete com a outra metade da massa e coloque em um forno preaquecido a 180°C, por mais ou menos 50 minutos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31993-torta-de-carne-moída-com-requeijão-2.html>