

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 queijo ralado

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 queijo ralado.

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

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/31993-torta-de-carne-moida-com-requeijao-2.html>