

MASSA PRÁTICA PARA TORTA SALGADA

INGREDIENTES

- 2 1/2 xícaras de leite
- 1 1/2 xícara de óleo
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo (se for integral apenas 2 xícaras)
- 3 ovos grandes
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata em um liquidificador todos os ingredientes líquidos.

Depois adicione todos os secos, menos o fermento, juntamente com a margarina.

Por último adicione o fermento e bata por alguns segundos.

Em uma forma untada, despeje metade da massa.

Coloque o recheio que escolher, depois cubra com o restante da massa.

Asse por 30 minutos no forno preaquecido em temperatura média-alta, e está pronta sua torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32473-massa-pratica-para-torta-salgada.html>