

TORTA PRÁTICA DE ATUM

INGREDIENTES

- 2 xícaras de trigo
- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de óleo
- 1 pacote de queijo ralado 50 g
- sal a gosto
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 2 latas de atum em óleo comestível
- 1 lata de massa de tomate

MODO DE PREPARO

Faça o molho juntando pouco óleo, o atum e temperos a gosto com a massa de tomate, reserve.

Não utilize o óleo do atum.

Bata o restante dos ingredientes no liquidificador, deixando por último o fermento.

Com a velocidade reduzida coloque o fermento e, depois de tudo bem batido, coloque na assadeira untada com manteiga e trigo.

Despeje com cuidado a massa, depois o molho, com ajuda de uma colher, deixando espaços para ver a massa.

Coloque para assar em forno preaquecido a 180°C e se delicie!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33429-torta-pratica-de-atum.html>