

# TORTA DE ATUM FÁCIL NO LIQUIDIFICADOR DA DOKA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 ovos

1 xícara (chá) óleo

1 xícara (chá) de leite

10 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) queijo ralado

1 colher (sopa) fermento químico

sal a gosto

1/2 colher (chá) ajinomoto ou sazón

### RECHEIO:

Recheio: 2 latas de atum moído

1/2 copo de requeijão (temperatura ambiente)

1 xícara (chá) de mussarela

tomate em rodela (pouco)

## MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador até obter uma massa mole.

Despeje metade da massa numa tigela refratária já untada.

Recheie com uma camada do atum, depois o requeijão, salpique a mussarela e por fim as camadas de tomate.

Cubra com a outra metade da massa e coloque no forno preaquecido a 170°C por 45 minutos ou até que a massa esteja dourada ou espete um palito e ele saia seco.

O recheio pode ser substituído por carne moída, frango desfiado ou sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33631-torta-de-atum-facil-no-liquidificador-da-doka.html>