

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>