

TORTA SALGADA PREGUIÇOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 colheres de sopa de manteiga (ou margarina)

4 ovos

1 caixinha de creme de leite

300 ml de leite

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de fermento químico (pó royal)

farinha de trigo suficiente para dar "ponto de massa de panqueca"

RECHEIO:

Recheio: 1 cenoura ralada

2 tomates picados sem as sementes

vagem picada em rodelinhas

1 cebola grande picada

150 g de queijo mussarela em pedaços

palmito e azeitonas a gosto

tempero a gosto (sal, pimenta-do-reino, orégano)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos o trigo).

Depois de misturar bem os ingredientes, vá acrescentando trigo aos poucos e mexendo a massa até que esta esteja com a mesma consistência de uma massa de panqueca crua.

Unte uma assadeira quadrada média e coloque metade da massa. Misture todos os ingredientes do recheio em uma tigela e tempere-os.

Acrescente o recheio na forma e cubra com o restante da massa. Não tem problema se você ainda conseguir ver parte do recheio, a massa vai crescer e cobrir tudo.

Se quiser, cubra a torta com queijo parmesão ralado.

Leve ao forno médio, preaquecido por aproximadamente 40 minutos, ou até a torta ficar dourada.

Esta torta fica uma delícia tanto quente para uma refeição, quanto fria em um lanche.

O recheio é apenas uma sugestão, troque os ingredientes a vontade.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33632-torta-salgada-preguicosa.html>