

TORTA SALGADA DE BACON COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de farinha de trigo

280 ml de leite

2 colheres de sobremesa de queijo parmesão

2 ovos

3/4 xícara chá de óleo

1 colher de sopa de fermento em pó

sal a gosto

orégano a gosto

1 colher de sobremesa rasa de corante em pó

50 g de bacon picado

200 g de carne cozida desfiada

1 lata de milho verde

1 lata de creme de leite

1 tomate picado

1/2 cebola picada

1 colher de sopa de manteiga

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a margarina , o tomate, a cebola, o bacon, a carne cozida e frite.

No liquidificador bata o milho escorrido com o creme de leite com um pouco de sal.

Acrescente o creme na carne já pronta e misture até que o recheio esteja integrado e reserve.

No liquidificador bata os ovos, o leite, o óleo, a farinha de trigo, orégano, queijo, sal, e por último o fermento.

Despeje uma parte da massa em uma forma untada, cubra com o recheio e depois adicione o restante da massa.

Asse em forno preaquecido em temperatura média por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34070-torta-salgada-de-bacon-com-creme-de-milho.html>