

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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