

TORTA DE CEBOLA DA ALINE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 10 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 ovos

2 xícaras de leite

1 xícara de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de queijo ralado

1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio: 4 cebolas grandes cortadas em rodelas

1 cubo de caldo de carne ou a gosto

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Reservar.

RECHEIO:

Recheio: Colocar todos os ingredientes em uma panela para refogar.

Quando a cebola já estiver bem refogada, colocar em uma assadeira untada com manteiga e farinha de trigo metade da massa, o recheio e depois o restante da massa.

Levar ao forno preaquecido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34077-torta-de-cebola-da-aline.html>