

TORTA LIGHT DE BERINJELA COM SOBRA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 xícara de chá de óleo

1/2 xícara de chá de leite

100 g de queijo parmesão ralado

1 xícara de chá de amido de milho

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 berinjela grande refogada e bem escorrida

1 porção de sobras de carne moída refogada

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata em velocidade máxima, unte uma assadeira com manteiga e farinha de trigo, coloque metade da massa depois coloque o recheio, forno alto+ ou- 25 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34478-torta-light-de-berinjela-com-sobra-de-carne-moida.html>