

TORTA SALGADA INTEGRAL

INGREDIENTES

3 ovos
2 xícaras de chá de azeite de oliva
4 xícaras de farinha de trigo integral
1 cenoura grande picada
1 pimentão grande verde picado
1 tomate grande picado
1/2 xícara de ervilhas (pode ser enlatada)
1/2 xícara de milho verde (pode ser enlatado)
1 pacote de presunto picado
2 xícaras de queijo mussarela ralado ou picado
1 colher de sopa de fermento químico (para bolo)
leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos e o azeite de oliva e bata ligeiramente até que misture bem.

Depois acrescente a farinha aos poucos até terminar.

Assim que acrescentar toda a farinha coloque o leite aos poucos para que a massa fique homogênea semelhante à de bolo.

Acrescente o restante dos ingredientes à massa e misture bem.

Por fim, coloque uma colher de fermento químico.

Depois, unte uma forma média de bolo, despeje a mistura e deixe assar há 200°C por 40 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36757-torta-salgada-integral.html>