## TORTA DE SARDINHA FÁCIL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES
MASSA:
Massa:1 ovo
1/2 copo de óleo
1 pitada de sal
1 colher bem cheia de pó royal
2 copos de leite
RECHEIO:
Recheio:1 sachê de molho pronto
1 lata grande de sardinha
1/2 xícara de azeitonas picadas
1/2 lata de milho verde
MODO DE PREPARO
MOLHO:
Molho:Pique as sardinhas, e misture ao molho com as azeitonas e o milho.
Temperos a gosto e reserve.
Deixar o molho mais sequinho.

Massa:Bata no liquidificador o ovo, o óleo, o leite, o sal e vá acrescentando a farinha.

Para que a massa não fique dura e embatumada, deve ficar na consistência de um bolo (bem líquida).

Se necessário, acrescente mais leite ou mais farinha para chegar nessa consistência.

Despeje a massa em uma forma untada com óleo.

Como ela fica bem líquida, cuidado ao por o recheio, para não afundar.

Vá espalhando com uma colher bem devagar sobre toda a torta (não coloque muito recheio, se não ela não assa direito).

Leve ao forno quente por mais ou menos 40 minutos.

A torta vai crescer e o recheio vai se misturar a massa, fica perfeita!

Essa receita rende uma forma retangular grande.

## ©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/36842-torta-de-sardinha-facil-de-liquidificador.html}$