

# 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:

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36842-torta-de-sardinha-facil-de-liquidificador.html>