

TORTA PRÁTICA SALGADA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 tablete de caldo de legumes
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 tomates picados
- 1/2 cebola picada
- 1 xícara (chá) de ervilhas escorridas
- 1 xícara (chá) de milho verde escorridas
- 2 colheres (sopa) de orégano
- 1 lata de sardinha ou atum
- Ou recheio de sua preferência

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, farinha, leite, caldo de legumes, óleo e fermento.

Despeje a metade da massa em uma forma untada e enfarinhada.

Distribua sobre a massa os ingredientes restantes e cubra com a outra parte da massa.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por 30 minutos, até que fique dourado.

Sirva quente ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36953-torta-pratica-salgada-de-liquidificador.html>