

TORTA SALGADA FOFINHA

INGREDIENTES

DICAS DE COBERTURA:

Dicas de cobertura: Frango

Atum

Legumes

sobras de churrasco

Só não pode ser cobertura líquida

MODO DE PREPARO

Prepare a cobertura previamente e reserve.

No liquidificador, bata os ovos, acrescente aos poucos o óleo, vá acrescentando o leite, queijo ralado, sal, caldo de galinha e o amido de milho.

Transfira essa mistura para uma vasilha.

Agregue a farinha aos poucos até formar uma massa homogênea.

Por fim acrescente o fermento, despeje a massa em uma fôrma untada e enfarinhada.

Distribua a cobertura e asse em forno com temperatura média por aproximadamente 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37228-torta-salgada-fofinha.html>