

# TORTA DE SARDINHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

## INGREDIENTES

### MASSA BÁSICA:

Massa básica: 4 ovos

240 ml água

2/4 de xícara de óleo, ou azeite

200 g de fécula de batata

1 dente de alho (opcional)

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de fermento químico

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de sardinha ao molho

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento químico.

Despeje em uma forma um pouco da massa.

Em seguida coloque o recheio, depois o restante da massa.

Asse em forno alto por 25 minutos.

Faça o teste do palitinho.

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37270-torta-de-sardinha-sem-gluten-e-sem-lactose.html>