

TORTA DE MILHO COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de queijo parmesão ralado (50 g)

400 g de tomate seco

orégano

MODO DE PREPARO

Ligue o forno em temperatura de 180°C e deixe preaquecer.

Bata no liquidificador os ovos, as 2 latas de milho sem a água, o creme de cebola, o óleo e o leite por aproximadamente uns 2 minutos até que esteja totalmente incorporado.

Em uma bacia coloque a farinha e o fermento peneirado, acrescente a massa do liquidificador e mexa devagar.

Unte uma forma com óleo, espalhe a massa espalhe o tomate seco, polvilhe o queijo e o orégano por cima.

Leve ao forno e deixe assar até que o garfo saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37506-torta-de-milho-com-creme-de-cebola.html>