

TORTA SALGADA PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 ml de leite desnatado (pode ser substituído por água)

2 ovos

1 xícara de farinha de arroz

1 colher de sopa de amido de milho

1/2 xícara de óleo de canola

sal a gosto

salsinha verde a gosto

1 colher de sopa de fermento químico

RECHEIO:

Recheio: 1/2 peito de frango cozido e desfiado

1/2 bouquet de brócolis picado e cozido

1/2 cebola média picada

1 dente de alho

sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos, leite, óleo, sal e salsinha no liquidificador e bata bem.

Depois adicione a farinha de arroz e o amido de milho, bata e reserve.

Em uma panela doure a cebola com o alho e os temperos que preferir, adicione o brócolis e refogue, reserve.

Volte para a massa que está no liquidificador e adicione o fermento e bata mais um pouco apenas para misturar.

Unte uma forma com óleo ou margarina e farinha de arroz, despeje a metade da massa, distribua o recheio e despeje por cima a outra metade da massa.

Leve ao forno preaquecido a 180°C e asse por aproximadamente 30 minutos.

Se preferir polvilhe com queijo ralado antes de assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37864-torta-salgada-para-celiacos.html>