

TORTA DE CARNE MOÍDA DA BISA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 16 colheres de sopa de farinha de trigo

3 ovos

1 xícara de chá de óleo

2 copos americanos de leite integral

1/2 pacote de queijo ralado

sal a gosto

1 colher de sopa de fermento em pó

2 gemas de ovo batidas para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 600 g de carne moída

1/2 cebola grande picada

3 dentes de alho

sal a gosto

1 tablete de caldo de carne

1/2 pacote de molho de tomate pronto

1/2 pacote de queijo ralado

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ingredientes exceto o fermento. Deixe a massa descansar até o recheio ficar pronto.

RECHEIO:

Recheio: Frite a cebola e o alho, em seguida refogue a carne moída. Quando começar a secar acrescente o caldo de carne e o sal. Quando estiver bem frita, acrescente o molho de tomate e queijo ralado. Assim que o queijo ralado começar a derreter desligue o fogo e acrescente o cheiro verde e deixe esfriar.

MASSA:

Massa: Neste momento coloque o fermento na massa reservada e mexa bem. Unte e enfarinhe uma assadeira

pequena. Despeje metade da massa e leve ao forno por 15 minutos.

Caso opte, aqueça o forno em 180°C durante 10 minutos antes de utilizá-lo.

Passado os 15 minutos, retire do forno a assadeira, despeje o recheio e o restante da massa.

Leve ao forno por mais 25 minutos.

Retire a assadeira do forno e pincele as gemas de ovo batidas para deixar a superfície da torta dourada.

Leve ao forno por mais 10 minutos.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38027-torta-de-carne-moida-da-bisa.html>