

TORTA SALGADA COM MASSA DE ESFIHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 300 g de salsicha
molho pronto
pimentões cortados fininhos

MODO DE PREPARO

Dilua o fermento com o açúcar, sal e em seguida o leite morno em uma vasilha de tamanho médio.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e vá sovando, deixe crescer por 10 minutos.

Separe uma assadeira e unte com óleo e farinha de trigo.

Divida a massa em duas partes.

Abra uma delas com um rolo (a espessura de 1 cm +ou-) espalhe na assadeira e recheie a seu gosto.

Abra a outra massa e cubra o recheio.

Pincele uma gema por cima e asse em forno médio.

Sirva quente!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39039-torta-salgada-com-massa-de-esfiha.html>