

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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