

TORTA DE TRANQUEIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de fubá pré-cozido
2 xícaras de farinha de trigo
2 pacotinhos de tempero (tipo sazón)
1 xícara de óleo quase cheia
2 ovos inteiros
1 colher de sopa rasa de fermento em pó
sal a gosto
água gelada o quanto baste

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola em pedaços grandes
1 tomate em pedaços grandes
1/2 lata de milho verde
1/2 lata de ervilha
250 g de mussarela em cubos
250 g de presunto em cubos
azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela prepare o recheio misturando todos os ingredientes e reserve.
Misture todos os ingredientes da massa acrescentando a água aos poucos até dar ponto de bolo.
Acrescente o fermento por último e misture a massa com o recheio.
Espalhe em uma forma grande e untada com óleo e leve ao forno preaquecido por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39224-torta-de-tranqueira.html>