

TORTA DAS AMIGAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 copo americano de óleo

2 copos americano de farinha de trigo

2 copos americano de leite

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de fermento em pó

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:300 g de mussarela

300 g de presunto

1 copo de requeijão

1 lata de milho verde

azeitonas picadas

COBERTURA:

Cobertura:3 tomates

1 cebola

1 limão

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador por aproximadamente 3 minutos.

Num recipiente coloque metade da massa.

Coloque sobre a massa, o milho e as azeitonas picadas.

Por cima, coloque uma camada de presunto, mussarela e o requeijão espalhado.

Cubra com a outra parte da massa.

Por fim, faça um vinagrete com os tomates, a cebola e o limão e cubra a massa.

Leve ao forno por 40 minutos em fogo médio.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39995-torta-das-amigas.html>