

TORTA DE LEGUMES COM CARNE

INGREDIENTES

12 colheres de trigo

1 copo de óleo

2 copos de leite

3 ovos

1 colher de fermento

1 cenoura

2 batatas

2 chuchus pequenos

sal e temperos a gosto

contra filé cozido e desfiado ou carne da sua preferência

MODO DE PREPARO

Cozinhe os legumes que devem estar cortados em cubos pequenos.

Refogue a seu gosto.

Bata os ingredientes da massa no liquidificador.

Para montar unte a assadeira e coloque uma parte da massa.

Coloque os legumes e a carne desfiada.

Despeje o restante da massa por cima.

Coloque para assar em forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40042-torta-de-legumes-com-carne.html>