

# TORTA SALGADA PRÁTICA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo  
4 ovos  
1/2 xícara de óleo  
1 xícara de leite  
1 colher de sopa de fermento em pó  
1 xícara de queijo mussarela ralado  
sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de calabresa picada  
1 tomate picado  
1 lata de ervilha  
queijo a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do recheio picados em uma tigela.

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, menos o fermento.

Coloque a massa sobre o recheio e misture bem.

Acrescente o fermento e mexa com cuidado.

Unte uma forma com margarina, despeje toda a massa na forma e leve para assar por 30 minutos. Retire do forno e pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40518-torta-salgada-pratica.html>