

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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