

TORTA SALGADA DE PÃO FRANCÊS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 calabresas toscana trituradas

1/2 cebola

1/2 tomate

um pouco de coentro a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os pães, o leite, os ovos, o óleo e a colher de margarina.

Por último coloque o fermento e reserve.

Frite a calabresa e acrescente as verduras cortadas em pedacinhos.

Misture com a massa da torta e coloque em forma untada com margarina e farinha de trigo.

Leve ao forno por 25 minutos aproximadamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40963-torta-salgada-de-pao-frances.html>