

TORTA VEGETARIANA DA RÔ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de leite
1 xícara de chá de óleo
4 ovos
1 xícara de chá de purê de batata
2 xícaras de chá de farinha de trigo
sal a gosto
1 colher de sopa de fermento em pó
margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

RECHEIO:

Recheio: 2 cenouras em cubos cozidas
1 xícara de chá de vagem picada cozida
1 xícara de chá de ervilha congelada
1 lata de milho verde escorrida
1 xícara de chá de queijo de minas padrão ralado
1 envelope de caldo de legumes em pó
sal e salsa picada a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.
Espalhe metade da massa na forma untada e enfarinhada.
Coloque o recheio e cubra com o restante da massa.
Leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 minutos ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela, misture os legumes, o queijo e tempere com o caldo de legumes e sal, se necessário.
Junte salsa, misture e reserve.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41429-torta-vegetariana-da-ro.html>