

# 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>