TORTINHA DE CARNE MOÍDA RÁPIDA

INGREDIENTES

PARA CARNE:

Para carne:150 g de carne moída

temperos a gosto (alho, cheiro verde, pimentão, pimenta-do-reino etc)

MASSA:

Massa: 4 claras em neve

4 gemas

10 colheres de farinha trigo

1 colher de fermento

Temperinhos a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve (pode ser a mão ou em uma batedeira), acrescente as gemas e o trigo aos poucos (até que fique consistente, não muito fino, e nem muito grosso).

Acrescente na massa a carne moída cozida com os temperinhos.

Leve à frigideira preaquecida com um pouco de óleo, para fritar, acrescente aos poucos para ficar em varias porcões).

Sirva e um bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43475-tortinha-de-carne-moida-rapida.html