TORTA PRÁTICA DE CANECA

INGREDIENTES

1 ovo

5 colheres de leite

1 colher de sobremesa de manteiga

5 colheres de farinha de mandioca

1/2 tomate picado

100g de queijo ralado

carne moída

orégano a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, bata o ovo, o leite, manteiga e o sal.

Adicione a farinha de mandioca e mexa até que fique uniforme. Adicione o tomate picado, o queijo, o orégano e a carne moída. Mexa ate que fique uniforme. Unte uma caneca e ponha cuidadosamente a mistura dentro dela. Leve ao microondas e deixe por 3 minutos. Espere esfriar, vire a caneca em um prato e está pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43490-torta-pratica-de-caneca.html