

TORTA DE ESPINAFRE DA ADRI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de trigo

1/2 xícara de maizena

2 ovos

1 colher (cha) de sal

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

1/2 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:250 g de ricotta fresca

500 g de espinafre lavado e cozido e frio

100 g de queijo mussarela

50 g de queijo parmesão

1 ovo inteiro

Noz-moscada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador (ovos, óleo, leite, sal e a maizena).

Coloque a mistura em uma tigela e acrescente o trigo e por último o fermento.

Se a massa ficar muito mole acrescente mais 2 colheres de trigo, isso vai depender do tamanho do ovo.

RECHEIO:

Recheio:Misture tudo.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque a massa em um refratário untado e por cima o recheio.

Leve ao forno a 180°C por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/43710-torta-de-espinafre-da-adri.html>