

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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