

TORTA DE TEMPERO

INGREDIENTES

2 cenouras raladas
1 pimentão verde picadinho
5 tomates sem pele picadinhos
1 xícara de queijo minas curado ralado
1 xícara de óleo
3 ovos
10 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de leite
sal a gosto
pimenta-do-reino
cebola picadinha
alho
cheiro-verde picadinho

MODO DE PREPARO

Junte todos ingredientes picadinhos.

Tempere com o sal, pimenta do reino, cebola picadinha o alho e o cheiro verde.

Bata no liquidificador os ovos o leite e à farinha de trigo.

Misture à massa do liquidificador com os ingredientes temperados

Por último coloque o fermento em pó.

Unte uma forma média e despeje toda a mistura.

Leve ao forno quente por 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43880-torta-de-tempero.html>