

TORTA HOT DOG

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

3 xícaras de leite

1 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de amido de milho

1 colher de fermento em pó

1 sachê de sazón

orégano a gosto

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola grande picada

2 tomates médios, picados (sem casca)

500 g de salsicha, picada em rodelas

COBERTURA:

Cobertura: Batata palha e queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Comece refogando todos os ingredientes do recheio, até que cozinhe a salsicha, reserve.

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador, exceto o fermento em pó, se sentir que a massa está muito grossa, adicionando mais leite até que fique no ponto (massa fina), depois de bater tudo, acrescente o fermento em pó, e bata mais um pouco, reserve.

Unte uma forma, acrescente mais da metade da massa, depois coloque o recheio, e sobre o recheio o restante da massa, cubra com batata palha e queijo parmesão ralado.

Leve ao forno por temperatura média 210°C - 180°C por 45 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44382-torta-hot-dog.html>