TORTA SALGADA – MASSA BÁSICA

INGREDIENTES

Esta massa básica serve para qualquer torta salgada, podendo ser usado o recheio de sua preferência.

A quantidade a seguir é para uma fôrma retangular de 22x25 cm ou uma fôrma redonda de 20 cm de diâmetro.

A massa fica bem fininha, e portanto, se você quiser mais grossa, recomendo que dobre os ingredientes.

2 ovos

1 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de leite

1/2 (xícara) de óleo

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

1 colher de margarina para untar a fôrma

Lembrete: a massa é bem fininha, como massa de pizza, se quiser mais grossa utilize o dobro dos ingredientes acima

MODO DE PREPARO

Ligue o forno e deixe na temperatura máxima enquanto prepara a massa...

Em uma tigela misture os ovos, a farinha e o óleo. Vá acrescentando o leite aos poucos. Bata bastante (não precisa usar batedeira) e quando a massa estiver bem lisinha acrescente o fermento e misture bem.

Coloque a massa em uma forma untada com a margarina e cubra com o recheio de sua preferência.

Leve ao forno e deixe a temperatura em 220º. Asse por aprox. 40 minutos.

A temperatura entre um forno e outro pode variar muito, portanto, sempre faça o teste do palito para saber se a massa está assada no meio (crave um palito ou a ponta de uma faca na massa, e se sair limpo(a) está pronto)!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44652-torta-salgada-massa-basica.html