

MASSA PARA TORTA SALGADA MACIA COMO BOLO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) mal cheia de óleo de canola
- 3 ovos inteiros
- 3 xícaras (chá) de leite
- 1 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 1/2 xícaras (chá) de amido de milho
- 50 g de queijo parmesão ralado (1 pacote pequeno)
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes líquidos no copo do liquidificador e bater.

Acrescentar os ingredientes secos e bater mais um pouco.

Untar e enfarinhar uma forma retangular média.

Colocar a metade da massa e espalhar.

Colocar o recheio de sua preferência.

Cobrir com o restante da massa.

Levar ao forno médio preaquecido, até que espetando o garfo saia limpo, aproximadamente 35 a 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46794-massa-para-torta-salgada-macia-como-bolo.html>