

TORTA DE FARINHA DE MILHO AMARELO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de milho amarelo

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (café) de óleo

3 ovos (inteiros)

50 g de queijo parmesão ralado

1/2 colher (café) de sal

1 colher (sobremesa) de fermento em químico

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de sardinha (em óleo)

2 tomates maduros (sem peles)

1 cebola pequena (descascada e cortada em cubinhos)

1 dente de alho pequeno (descascado e cortado bem miudinho)

1 folha de loro

1 pitadinha de pimenta-do-reino (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes da massa (menos o fermento) no liquidificador, em velocidade alta, durante 2 minutos.

Derrame numa tigela.

Coloque o fermento, misture bem.

Adicione os ingredientes do recheio.

Misture tudo, sem bater.

Coloque em forma retangular (30x25x8), untada e polvilhada, ou forma antiaderente.

Leve a assar em forno (temperatura alta, por 10 minutos).

Abaixe a temperatura, deixe assar por mais 20 minutos, ou até ficar bem coradinha.

Espere 15 minutos, retire do forno.

Corte em quadradinhos e sirva com a bebida de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47010-torta-de-farinha-de-milho-amarelo.html>