

TORTA CREMOSA DE ATUM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

1 colher (chá) de sal

Margarina e farinha de trigo para untar

Requeijão cremoso para regar

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de atum escorridos

1 tomate picado

1 cebola pequena fatiada

1 colher (chá) de orégano

1 copo de requeijão cremoso (200 g)

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes da massa no liquidificador até ficar homogêneo e transfira para uma fôrma de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Cubra a massa com o atum, o tomate, a cebola, o orégano e o requeijão, às colheradas. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Sirva quente regada com requeijão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47142-torta-cremosa-de-atum.html>