

# TORTA SALGADA DA NAYARA

## INGREDIENTES

1 xícara de óleo  
2 xícaras de leite  
2 xícaras de farinha de trigo  
3 ovos  
1 tablete de caldo de galinha  
1 colher de chá de pó royal  
3 tomates cortados em cubo  
2 cenouras grandes  
200 g de presunto  
1 lata de milho verde  
Maionese  
Orégano

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador junte o óleo, o leite, a farinha de trigo, os ovos, o caldo de galinha, o pó royal e bata bem.

Em um recipiente coloque os tomates cortadinhos em cubinhos, as cenouras raladas, o presunto picadinho, e o milho verde, misture bem e acrescente umas 3 colheres de maionese.

Se você quiser uma receita mais molhadinha, acrescente mais maionese.

Em uma forma untada com margarina coloque a massa do liquidificador e por cima espalhe o recheio.

Depois é só salpicar um pouco de orégano e colocar no forno médio por uns 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47339-torta-salgada-da-nayara.html>