

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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