TORTINHA DE CENOURA

INGREDIENTES

2 ovos

1 copo de óleo

2 copos de farinha de trigo

2 caldo knorr

1 copo de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

2 cenouras

Cheiro verde (cebolinha, salsa e coentro)

Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador ovos, óleo, caldo knorr e leite.

Rale as cenouras em uma tigela à parte, acrescente a farinha de trigo peneirada e o fermento em pó e despeje a mistura do liquidificador nesta mesma tigela.

Mexa bem e por último acrescente o cheiro verde e pimenta-do-reino a gosto (quanto mais, melhor).

Leve para assar em um forno moderado, por aproximadamente 45 minutos em uma forma untada a óleo.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47425-tortinha-de-cenoura.html