

TORTA DE SALISCHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:Alho

Cebola

Cheiro verde

Orégano

10 unidades de salsichas

Extrato de tomate

óleo

milho verde

azeitona

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o tablete, leite.

Adicione o creme de leite e bata por 1 minuto, em uma vasilha adicione a farinha e o fermento, misture bem.

A massa deve ficar bem concentrada.

Se necessário adicione um pouco de farinha.

Unte a forma (retangular) com óleo e farinha de trigo.

Com metade da massa faça a primeira camada, ajude a espalhar com a colher, adicione o recheio.

Na massa que sobrou adicione 1/2 copo de leite ou menos, para que a massa fique mais líquida e cubra bem o recheio.

Se quiser pode colocar mussarela em fatias ou ralada, com orégano para finalizar.

Leve ao forno aquecido.

Asse por volta de 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47571-torta-de-salsisha.html>