TORTA DE CARNE COM LEGUMES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:100 g de bacon em cubos

1/2 kg de carne moída

1 cenoura grande ralada

1 batata baroa grande ralada

1 embalagem de creme de cebola

MASSA:

Massa:2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xicara de chá de amido de milho

2 tabletes e meio de margarina culinária

sal a gosto

para pincelar 1 gema

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma vasilha junte a farinha, o amido e a margarina. Misture bem até obter uma massa lisa, macia e úmida.

Forre com a massa uma forma de aro removível e faça furinhos com o garfo para não ficar com bolhas e leve ao fogo por cerca de 15 minutos.

Retire do fogo, coloque o recheio e cubra com o restante da massa.

Pincele com a gema e retorne ao fogo por uns 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47750-torta-de-carne-com-legumes.html