

TORTILHÃO

INGREDIENTES

250 g de cenoura cozida

250 g de vagem cozida

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de aguá

1 caldo de galinha

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 ovos

1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Ferva a água com o caldo de galinha até desmanchar o caldo.

Acrescente os ovos, os legumes cozidos, a farinha, o óleo e por último o fermento, misture tudo.

Unte a forma com manteiga e farinha, leve ao forno médio por cerca de 40 minutos.

Mais ou menos 6 pessoas, em 1 hora está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48040-tortilhao.html>