TORTA SALGADA DE MILHO

INGREDIENTES

2 ovos

2 latas de milho verde

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

12 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo com fermento (caso utilize farinha

sem fermento, use 1 colher (sopa) de fermento em pó)

2 dentes de alho picados

1 cebola média picada

1 pitada de sal

1 pitada de orégano

pimenta e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Escorra a água do milho, acrescente todos os ingredientes no liquidificador (exceto

Acrescente a farinha e bata até que fique homogêneo

e leve ao forno preaquecido a 180° C

Quando a torta estiver dourada, faça o teste do palito (o palito não sairá totalmemte

E então é só esperar esfriar e servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4866-torta-salgada-de-milho.html