TORTA DE AVEIA E SARDINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 pitada de sal

¼ chuchu picado

½ cenoura picada

10 vagens picadas

1 tomate grande picado

1 batata inglesa pequena

10 azeitonas vezes picadas

10 talos de coentro picados

2 latas de sardinha ralada drenada

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

MASSA:

Massa:1 pitada de sal

5 colheres (sopa) de trigo

3 xícaras (chá) de leite de vaca

12 colheres (sopa) de farinha de aveia

1 colher de (chá) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe a batata, a cenoura, o chuchu e as vagens no vapor durante 15 minutos. Misture aos restantes dos ingredientes. Reserve.

MASSA:

Massa:Misturar todos os ingredientes da massa no liquidificador, até formar uma massa homogênea.

Misture bem o recheio com a massa e despeje em uma assadeira retangular grande untada e enfarinhada. Asse em forno preaquecido, a 180ºC, por 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48870-torta-de-aveia-e-sardinha.html