TORTA SALGADA DE ESPINAFRE E BACON

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 copo de farinha de trigo

1 copo de leite

3 ovos

1 pacote de queijo ralado de 50g.

1 pitada de sal

1/2 copo de óleo

1 colher de chá de fermento

Em lugar de copo, pode usar a xícara.

Deixe sempre o leite e os ovos na temperatura ambiente, fora da geladeira, antes de fazer a torta

RECHEIO:

Recheio:Você pode fazer com qualquer recheio que quiser!

Bacon (quantidade à vontade): frite até ficar crocante, seque bem e corte em pedaços

Espinafre fresco (quantidade à vontade): ferva uma panela com água e depois jogue o espinafre. Não deixe cozinhar muito, é só dar um "susto" até que fique com a cor mais verde. Escorra para secar e corte em pedaços.

MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador desligado: o leite, os ovos, depois a farinha, o queijo ralado, o sal e o óleo, nessa ordem.

Ligar o liquidificador brevemente, apenas para misturar os ingredientes, sem bater muito.

Desligar.

Colocar uma colher de chá de fermento em pó e mexer com a colher dentro do liquidificador, sem ligá-lo (por segurança, desligue da tomada).

Ligar o forno para esquentá-lo na temperatura de 180°C a 250°C.

Untar uma forma com manteiga e farinha.

Despejar na forma a metade da massa e espalhar por cima o recheio. por cima, colocar a outra metade da massa.

O recheio pode não ficar totalmente coberto, mas tudo bem, quando a massa crescer fica tudo bem!

Colocar a torta no forno.

Levar cerca de 30 a 45 minutos para ficar pronta.

Estará pronta quando formar uma cor.

Espetar um palito comprido. se o palito sair totalmente seco, é porque a torta está cozida.

Deixe uns cinco minutos no forno e, depois, tire e coloque numa grelha para descansar e esfriar.

Para acompanhamento, sugiro uma salada de tomate, pepino, alface e pedaços de morango - com vinagre balsâmico - divino!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48919-torta-salgada-de-espinafre-e-bacon.html