TORTA SABOROSA DE REPOLHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 copos americanos de farinha de trigo

2 ovos inteiros

1 copo americano de leite

1/2 copo americano de óleo

1 caldo knorr de carne

1 pitada de sal

1 colher sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 2 pratos fundos cheios de repolho picado

3 tomates picadinhos sem pele e sem sementes

1 cebola média picadinha

3 ovos cozidos e picados

1 maço de salsinha e cebinha lavados e picadinhos

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata tudo no liquidificador menos e o fermento coloque a massa em uma vasilha separada em seguida misture o fermento delicadamente na massa e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em uma vasilha misture todos os ingredientes do recheio e tempere a gosto, em seguida misture a massa reservada no recheio e coloque em uma assadeira de 20x30 cm já untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido médio por 40 a 50 minutos, ou até a torta dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49840-torta-saborosa-de-repolho.html