

MASSA DE TORTA DE ARROZ DORMIDO

INGREDIENTES

- 1 copo de arroz dormido (amanhecido)
- 1 copo de leite temperatura ambiente
- 2 ovos
- 1 copo de farinha de trigo
- 100 g de queijo ralado
- 1/2 de óleo (meio copo)
- 1 colher de fermento
- Orégano e pimenta-do-reino a gosto
- Frango desfiado, ou carne moída, salsicha para o recheio

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, leite, o óleo, farinha de trigo e o queijo.

Depois acrescente o arroz, bata só um pouco, somente para desfazer o arroz.

Coloque o orégano, misture, coloque o fermento, reserve a massa.

Em uma forma de sua preferência untada, coloque um pouco da massa e depois despeje um recheio temperado de sua preferência sobre a massa, tampe com o restante da massa.

Salpique um pouco de orégano.

Leve ao forno por uns 25 minutos ou até a massa assar tipo bolo.

Retire do forno, deixe esfriar e sirva gelado com uma salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49886-massa-de-torta-de-arroz-dormido.html>