

TORTA DELICIOSA DE SARDINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 copos e meio de farinha de trigo

2 copos e meio de leite

4 ovos

1/2 copo de óleo

2 colheres rasas de margarina

1 tablete de caldo de galinha

pitada de sal

1 colher de sopa de pó royal

RECHEIO:

Recheio: 3 latinhas de sardinhas pequenas ou 2 grandes

1 caixinha de creme de leite com soro

1 latinha de milho verde

palmito picado a gosto

azeitonas picadas a gosto

1 sachê de sazón (cor de laranja)

200 g de mussarela fatiada

100 g de mussarela ralada (ou outro queijo se preferir)

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata na batedeira o óleo, a margarina, os ovos, 1 copo de farinha de trigo, o tablete de caldo de galinha e a pitada de sal.

Adicione o leite e o restante da farinha, bata mais.

Adicione o pó royal e bata até formar uma massa homogênea.

RECHEIO:

Recheio: Em um refratário misture todos os ingredientes, inclusive um pouco do óleo da sardinha, menos a

mussarela.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma assadeira quadrada untada, coloque uma camada de massa.

Em seguida coloque todo o recheio, deixando-o uniforme sobre a massa.

Coloque a mussarela fatiada, cobrindo todo o recheio.

Coloque o restante da massa cobrindo toda a mussarela.

Salpique a mussarela ralada e orégano.

Deixe assar em forno médio até dourar por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49972-torta-deliciosa-de-sardinha.html>