

# TORTA DE ATUM ESPECIAL

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara de leite  
4 ovos  
1 xícara de óleo  
2 colheres (sopa) de queijo ralado  
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 3 latas de atum  
1 caixa de creme de leite  
6 colheres (sopa) molho de tomate  
50g de queijo ralado  
1 lata de milho  
1 lata de ervilha  
salsinha e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Apenas bater tudo no liquidificador, primeiro os líquidos e depois ir adicionando a farinha aos poucos.

### RECHEIO:

Recheio: Misturar tudo em um recipiente e reservar.

Untar uma forma com manteiga e farinha, colocar um pouco de massa em seguida adicionar todo o recheio e finalizar com o restante da massa cobrindo o recheio. Polvilhar com queijo ralado levar ao forno preaquecido por 25 minutinhos!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50031-torta-de-atum-especial.html>