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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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