

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>