

TORTA SALGADA DIFERENTE

INGREDIENTES

2 gemas

2 claras

1 iogurte natural

2 colheres de sopa de leite integral

2 xícaras de chá de arroz cozido

2 colheres de farinha de trigo sem fermento

sal a gosto

purê de batata

MODO DE PREPARO

Bata as gemas, o iogurte, o leite, o arroz, a farinha e o sal no liquidificador e reserve.

Bata separadamente as claras em neve e misture com os outros ingredientes, menos o purê.

Unte um fôrma quadrada com manteiga e farinha e leve ao forno à 180°C por 20 minutos.

Corte em tiras e faça como se fosse pão de forno, recheie e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50209-torta-salgada-diferente.html>