

TORTA DE LINGUIÇA E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de leite

3 ovos

1 xícara de chá de óleo

1 pitada de sal

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Misture a linguiça com o tomate, a azeitona e o orégano.

Reserve.

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o leite com os ovos, o óleo e o sal. Passe para uma tigela e junte a farinha peneirada com o fermento, misturando com um garfo, até ficar homogênea. Passe para uma assadeira média untada com manteiga ou margarina e coloque a mistura de linguiça em colheradas. Cubra com a mussarela e leve ao forno, preaquecido em temperatura média, por 40 minutos ou até assar e dourar.

Sirva quente ou fria no lanche ou com salada de folhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50290-torta-de-linguica-e-queijo.html>