

TORTA RELÂMPAGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de trigo

2 ovos

2 colheres de sopa de fermento em pó

1 e 1/2 xícara de chá de leite

1 colher de manteiga

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: Molho de sua preferência: carne moída, sardinha, salsicha etc.

Polvilhe com queijo de sua preferência

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Coloque numa assadeira média (no formato de sua preferência, sugiro o retangular) untada com óleo.

Por cima da massa coloque o molho de sua preferência.

Leve ao forno médio para assar por aproximadamente 20 minutos.

Finque um garfo na massa para ter certeza se já está assada, se o garfo sair limpo está pronta a torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50424-torta-relampago.html>