

TORTA SALGADA LIQUIDIFICADOR SABOROSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

12 colheres de (sopa) farinha de trigo

2 xícaras (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

1/2 cebola

1 pacote de queijo ralado 50 g

1 colher (sopa) fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de atum

1 lata de ervilha

4 colheres de molho de tomate

Cebola, sal, cominho, óleo, salsinha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador os ovos, o leite e bata por uns 2 minutos. Depois insira o óleo, a cebola e aos poucos a farinha de trigo. Por último coloque o queijo ralado e o fermento.

Unte uma forma com margarina ou manteiga, polvilhe com farinha de trigo e coloque metade da massa na forma e uma camada de recheio, depois cubra-o com o restante da massa.

Leve ao forno pré-aquecido 180 graus, por aproximadamente 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque óleo e a cebola para dourar, insira o atum, o molho de tomate, sal, pitada de cominho e deixe refogar por uns 4 minutos, coloque a ervilha, a salsinha, e desligue o fogo.

Pode se fazer com salsicha cortada em rodela e queijo.

Frango desfiado, carne moída, presunto e queijo, calabresa, abobrinha ralada, qual recheio te agrada.

É uma receita econômica e saborosa. Boa Sorte!!!!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52283-torta-salgada-liquidificador-saborosa.html>